



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEMBEL ISI KADINBUDU KÖFTE

MALZEMELER

Dana kıyma

Maydanoz

2 Yumurta

1 çay bardağı kadar pirinç

Tuz, karabiber

1 çorba tabağı kadar un

HAZIRLANIŞI

1 yumurta, kıyma, tuz, karabiber, ince kıyılmış maydanoz ve yıkanmış çiğ pirinci iyice karıştırıp yoğurun..Yayvan bir tencereye irice parçalar halinde şekillendirdiğiniz köfteleri yanyana arada pek boşluk kalmayacak şekilde yerleştirin. Köftelerin üzerine çıkacak kadar su ekleyin. Pirinçler şişene kadar suyunu da çekinceye kadar üstü kapalı bir şekilde pişirin. Daha sonra köfteleri un ve çırpılmış yumurtaya batırıp kızartın.

[ML® Tembel Böreği için tıklayın](#)