



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KADINBUDU KÖFTE



Yarım kg. yağsız dana kıyma
1 ay bardağı pirinç
1 Adet yumurta beyazı
1 Adet iri kuru soğan
3 orba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı karabiber
1,5 Tatlı kaşığı tuz
zeri için;
1 Adet yumurta
1 Adet yumurta sarısı
Kızartmak için;
1,5 Su bardağı sıvı yağ

Pirinç yıkanır, üzerine 3,5 çay bardağı su, yarım tatlı kaşığı tuz eklenir, çok kısık ateşte hiç su kalmayana kadar haşlanır, soğumaya bırakılır.

Yanmaz tavaya sıvı yağ, ince yemeklik doğranmış kuru soğan ve yarım tatlı kaşığı tuz konur. Soğan klene kadar kavrulur.

Kavrulan soğan tavadan alınır, aynı tavaya kıymanın yarısı ve yarım tatlı kaşığı tuz konur. Sürekli karıştırarak kıyma suyunu salıp çekene kadar kavrulur, soğutulur.

Yoğurma kabına kalan çiğ kıyma, haşlanmış pirinç, kavrulmuş soğan, kavrulmuş kıyma, 1 adet yumurta beyazı ve karabiber konur.

Bütün malzemeler, bütünleşene kadar en az 5 dakika yoğrulur. Yumurta ve yumurta sarısı çukur bir kapta iyice çırpılır.

Köfte harcından normal kfteden biraz daha büyük, parçalar alınır, oval şekilde köfteler yapılır.

Tavaya sıvıyağ konur, dumanı ttecek gibi iyice kızdırılır. Köfteler çırpılmış yumurtaya bulanır, kızgın yağda kızartılır, kağıt havluya çıkartılır.

Daha sonra servis tabağına aktarılır, ılık ya da soğuk olarak servis yapılır.

Not: Kadınbudu köfte yumurtaya bulanarak kızartıldığı için, kızartma yağında köpükler oluşması normaldir.