

Kadin Budu Kofte

Malzemeler

- 1 kilo kiyma
- 1 kase pirinc
- 2 adet sogan
- 1 bag maydanoz
- 6 yumurta
- 1 kase un
- 1 tatli kasigi kimyon
- 1 tatli kasigi pul biber
- 1 tatli kasigi karabiber

Yapilisi

1 kase pirinc yikanip suzulur, tuz serpilerek lapa olacak sekilde haslanir. 2 adet sogan kup kup dogranir ve uzerine 500 gram kiyma koyulur. Kiymenin uzerine birer tatli kasigi kimyon, pul biber ve karabiber serpilir. Dogranan 1 bag maydanoz da kiymayla bulusturulur. Ayrica kofte icin yarim kilo kiyma ezilerek kavurulur. Kavurulan kiyma ve haslanan pirinc sogutulup diger malzemelerle karistirilir ve yogurulur. 5 yumurta kirilip tuz serpildikten sonra cirpilir. Bir kaseye de un koyulur. Sikilan kofteler una bulanip yumurtaya batirilarak yagda nar gibi kızartilir. Kadin budu kofte sunuma hazirdir.