

Kadinbudu Kofte

Malzemeler

1/2 kg kiyma
1 kuru soğan, incecik doğranmış
1/2 demet maydanoz, kıyılmış
1 yumurta
1/3 cup pirinc, haslanıp suzulmuş
Tuz
Karabiber
Kızartmak için;
Siviyag
1 büyük yumurta
Galeta unu veya un

Yapılışı

Kofte malzemeleri karıştırma kabına alınıp yoğrulur bir süre dolapta dinlendirilir.
Cevizden büyük parçalar koparılıp oval yassı köfteler hazırlanır. Önce çırpılmış yumurtaya daha sonra una bulanıp kızartılır. Sıcak servis edilir.