

Kadınbudu Köfte

Toplam 78 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 18/10

Kadınbudu köfte, kavrulmuş kıymayı haşlanmış pirinçle karıştırılarak yumurta ve galeta ununa bulayarak kızartan köfte klasığıdır.

Malzemeler

- 600 gr Dana kıyma
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 3 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Galeta unu
- 1.5 su bardağı Sıvı yağ
- 0.3 demet Maydanoz
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

Yapılışı

1. Pirinci 1 su bardağı suda 12 dakika haşlayıp süzün.
2. Kuru soğan teneleyin, maydanozu ince kıyın.
3. Dana kıymasını soğanla 7 dakika kavurun ve soğutun.
4. Çiğ kıyma kavurulmuş kıyma pirinç, 1 yumurta, maydanoz, tuz, karabiber ve kimyonu yoğurun.
5. Harcı 20 dakika buzdolabında dinlendirin.
6. Köfteleri oval şekillendirip önce una, sonra çırpıncık yumurtaya, ardından galeta ununa bulayın.
7. Köfteleri sıcak sıvı yağda her yüzü 3 dakika kızartın.
8. Kadınbudu köfteleri 5 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfte harcı soğutmak şekil verirken çatlamayı azaltır.

SERVİS ÖNERİSİ

Patates püresi, mevsim salatası ve limon dilimiyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta