KADINBUDU KÖFTE

Yarım kg. yağsız dana kıyma
1 Çay bardağı pirinç
1 Adet yumurta beyazı
1 Adet iri kuru soğan
3 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı karabiber
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
1 Adet yumurta
1 Adet yumurta sarısı
Kızartmak İçin;
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 küçülene 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 köfteden biraz daha büyük, parçalar alınır, oval şekilde köfteler yapılır.
Tavaya sıvıyağ konur, dumanı tütecek 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.