



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

## FIRINDA KADINBUDU KÖFTE



Yarım kg orta yağlı kuzu kıyma  
1 adet kuru soğan  
1 çay bardağı pirinç  
3 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için:  
1 adet yumurta  
1 çay bardağı galeta unu

- # İlk işlem olarak pirincin üzerine 3 çay bardağı su konur ve kısık ateşte suyu tamamen çekene kadar pişirilir.
- # Tavaya yağ konur, ısınınca ince kıyılmış soğan eklenir ve şeffalaşana kadar kavrulur.
- # Üzerine kıymanın yarısı eklenir. Sürekli çevirerek tane tane olacak şekilde pişirilir.
- # Ateşten almadan hemen önce tuz, karabiber ve kimyon katılır, soğumaya bırakılır.
- # Daha sonra soğumuş kıyma ve haşlanmış pirinç karıştırılır. En son çiğ kıyma eklenir.
- # Malzemeler bütünleşene kadar yoğrulur. (2-3 dakika)
- # Köfte harcından limon kadar parçalar alınır oval yuvarlanır. Önce çırpılmış yumurtaya batırılır, sonra galeta ununa bulanır.
- # Hazırlanan köfteler yağlanmış fırın kabına dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında yarım saat pişirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

**Not:** Kavrulmuş kıyma, çiğ kıymayla karıştırmadan önce mutlaka soğumuş olması gerekir.