KADINBUDU KÖFTE

Malzemeler ; 4 kişi için

750 gr Kıyma

2 adet Kuru Soğan

1 kahve fincanı Pirinç

2 yemek kaşığı ve 1 bardak Yağ

4 adet Yumurta

1,5 bardak Su

Tuz, Karabiber

Yapılışı:

Bir tavada 2 kaşık yağda çentilmiş 2 adet Soğan hafifçe pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulmuş soğanlara 1,5 bardak su, 1 kahve fincan Pirinç, 2 tatl kaşığı tuz ilave edilir ve pirinçler iyice yumuşuncaya kadar kaynatılır. Soğumaya bırakılır.

Kıymanın yarısı, yağsız bir tencerede suyunu salıp, çekene kadar kavrulur (isteğe bağlı). Bu kıyma diğer yarıya ilave edilir. Hepsi birlikte iyice yoğrulur ve robottan geçirilir.

İçine 2 yumurta, karabiber, tuz ve pirinçli karışım ilave edilir. Hepsi birlikte yoğrulur. Pirinçli kıymadan küçük topaklar alınıp, iki avuç arasında yuvarlanır. Oval yassı köfteler haline getirilir.

2 adet Yumurta bir tabakta iyice çırpılır. Köfteler, bu yumurtalara batırılarak, kızgın yağda kızartılır.