Lampaanjauhelihapihvit - Kadin budu köfte

Aineet:
500 g jauhettua naudan- tai kalkkunan lihaa
2 sipulia silputtuna
3 rkl oliiviöljyä
2 rkl riisiä
5 munaa
puolet persiljanipusta
3/4 dl oliiviöljyä
1 tl suolaa
1/2 tl jauhettua mustapippuria
vehnäjauhoja

Valmistus:
Kuullota sipulit oliiviöljyssä. Lisää 3/4 jauhelihasta ja kypsennä. Keitä riisi kypsäksi ja kuivaa se. Poista paistinpannu liedeltä ja lisää loput lihasta, riisi, persiljasilppu, suola, mustapippuri ja 3 munaa ja sekoita.

Muotoile seos litteähköiksi ja ovaalin muotoisiksi.

Sekoita loput 2 munaa ja voitele ´lihapullat´ munalla. Levitä jauhot alustalle ja käytä ´lihapullia´ jauhoissa niin, että niiden päälle tulee ohut tasainen jauhokerros. Ruskista pannulla oliiviöljyssä kunnes kauniin ruskeita.