BILDIRCIN YUMURTALI KÖFTE

500 gr kıyma
1 adet soğan
2 diş sarımsak
2 dilim bayat ekmek
Tuz
Karabiber
Kimyon
10 adet haşlanmış bıldırcın yumurtası
Dereotu
Maydanoz
Kızarmak için:
1 çay bardağı sıvı yağ

Bir kaba yarım kg kıymayı alın üzerine 2 dilim bayat ekmek içi, 1 adet soğan rendesi, 2 diş sarımsak, tuz karabiber ve kimyon ilave edin ve köfte harcını yoğurun. 10 adet bıldırcın yumurtasını haşlayın köfte harcından parçalar kopartın ve elinizle açın köfte harcının içine haşlanan bıldırcın yumurtasını alın ve kapatın ve elinizle yuvarlayın tavaya sıvı yağı alın ve köfteleri kızartın ve servis edin.

© lezzetler.com tarif no:94167 • adı:Bıldırcın Yumurtalı Köfte • gönderen:"x" • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:53