



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YUMURTA KÖFTESİ

Yeteri kadar yağlı eti bir çentilmiş soğanla birlikte kıyınız. İçine birkaç yumurta kırmızı. Tuz, biber ve az soğan suyu ile bunu hamur gibi yoğurunuz. Yumurtaları lop olana dek pişirdikten sonra soyup iki başlarından bir miktar kesiniz. Tava şişlerinin ortasına yumurtayı uzunlamasına geçirin, bunun iki tarafına yumurta büyüklüğünde ve çok sıkıştırılmış köfte koyun, yani köfteler ile yumurtalar birbirine bitişmiş halde gözüksün. Bunları içinde kızdırılmış sade yağ olan tavaya atınız. Kızdırdıktan sonra tabağa alınız. Tavadaki kalan yağın bir miktarını, et ve domates sularını, birlikte kaynattıktan sonra bu köftelerin üzerine döküp kor ateşte bir çeyrek saat kadar tıkırdattıktan sonra sofraya alınız.
