YUMURTA KÖFTESİ

Yeteri kadar yağlı eti bir çentilmiş soğanla birlikte kıyınız. İçine birkaç yumurta kırmız. 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. Kızardıktan 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.

© lezzetler.com tarif no:52587 • adı:YUMURTA KÖFTESİ • gönderen:selim • indirme tarihi:09.05.2024 - 14:11