



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKORDİYON KÖFTE

Yarım kg kıyma
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta beyazı
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
2 dilim bayat ekmek
2 adet kare milföy hamuru
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Ekmek dilimlerinin kenarları kesilerek çıkarılır. Yumurta beyazı, rendelenmiş soğan ve sarımsakla karıştırılarak yumuşatılır. Üzerine kıyma, kimyon, karabiber ve tuz ilave edilir. Bütünleşen kadar yoğrulur. 30 adet küçük yuvarlak köfte yapılır. Milföy hamurları bıçakla 3 eşit parçaya kesilir. Çöp şişe hamurun ucu geçirilir, köfte saplanır, milföy hamuru kenarından geçirilir, tekrar şişe takılır. Tekrar köfte saplanır. Bu vaziyette zikzak yaparak her çöp şişe 5 köfte konur. Yağlı kağıt serilmiş fırın kabına konur. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında yarım saat pişirilir.