



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ANKARA KÖFTE (YUMURTALI)

350 gr kıyma
1 adet küçük kuru soğan
1 dilim bayat ekmek içi
Kimyon, karabiber, tuz
İçi için:
4 adet katı haşlanmış yumurta
Üzeri için:
1 adet çirpılmış yumurta
1,5 çay bardağı galeta unu
Kızartmak için:
1,5 su bardağı kızartma yağı

Soğan rendelenir, diğer köfte malzemeleriyle bütünleşene kadar yoğrulur. Daha sonra 4 eşit parçaya ayrılır. Her parça tezgahta çay tabağından biraz büyük açılır. Ortasına soyulmuş katı yumurta konur ve bohça gibi yumcuklanır. Sonra el ıslatılarak düzgün şekil verilir. Köfteler hazırlandıktan sonra önce çirpılmış yumurtaya, sonra galeta ununa batırılır. Kızdırılmış yağda kızartılır. Servis tabağına konur 1 parmak kalınlığında dilimlenir. Garnitürle süslenir.

[ML® Ankara Tava için tıklayın](#)

[ML® Ankara Tava \(görsel\)](#)
