



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAHAR MÜCVERİ

Kuzu kıyması  
Bir miktar haşlanmış pirinç  
İnce doğranmış taze soğan  
Dereotu  
Yumurtadan

Kıyma ile haşlanmış pirinci, soğan ve dereotlarını karıştırıp hamur haline getirmeli. Yassı köfteler hazırlamak ve bu köfteleri çalkanmış ve iyice dövülmüş yumurtalara bulayarak tavada kızgın yağda kızartmalıdır.

---