



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖREK KÖFTE

Yarım kg kıyma
1 adet kuru soğan
2 dilim bayat ekmek
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı susam

Soğan rendelenir. Kıyma, ıslatılmış sıkılmış ekmek, tuz ve karabiber eklenir, bütünleşene kadar yoğrulur. Buzdolabında 1 saat dinlendirilir. Sonra tekrar yoğrulur, silindir şekil verilir. Yağlı kağıt fırın kabına konur. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. Susam serpilir. 190 derece fırında yarım saat pişirilir. Fırından çıktıktan sonra yarım saat dinlendirilir. 1 santim kalınlığında dilimlenir.