



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUĞUDA MÜCVER KÖFTE

Biraz yağlı koyun kıymasıyla ince kıyılmış soğanı ve daha evvel haşlanmış bir miktar pirinci de karıştırarak bir hamur yapmalı. Tuz ve baharatını da ilâve ettikten sonra bu hamurdan yassı yassı köfteler tertip etmelidir.

Köfteleri, bir kevgir içine, daire şeklinde sıralamalıdır.

Diğer taraftan, kevgirin ağzına uygun gelecek ayrı bir tencerenin içine, yarısına kadar su doldurup kuvvetli ateşe koymalıdır.

Su fıkırdamağa ve buhar salıvermeğe başlayınca köftelerin bulunduğu kevgiri ateşteki tencerenin üzerine, suya değmiyecek vaziyette oturtmalıdır. Ve üzerine bir kapak kapamalıdır.

Köfteleri, hasıl olan (buğu) ile pişirmeli ve kevgirden alıp, çalkanmış birkaç yumurta sarısına batırarak tavada kızgın sade yağda kızartmalıdır.