



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KÖFTE

MALZEMELER

1 kg orta yağlı koyun kıyması
3-4 adet taze karabiber
kuzu içyağı (kuzu gömleği)
4 adet yumurta, katı pişmiş
1 adet soğan
1/4 bayat ekmek
karabiber
dereotu
tuz

HAZIRLANIŞI

Bütün malzemeyi iyice yoğurup eti ikiye bölün. Yarısının üzerine katı pişmiş yumurtaları dizin ve etin diğer bölümünü üzerine kapatıp, francala şekli verin. Kuzu iç yağını yıkayıp, üzerine sarın ve fırında kızarana dek pişirin.

[ML® Fırında Kadınbudu Köfte için tıklayın](#)[ML® Karakız Köftesi için tıklayın](#)
