



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE KÖFTELİ ÇİRİŞ OTLU YUMURTA

Köfte için:

Yarım kilo kıyma

1 adet küçük soğan

Yarım su bardağı galeta unu veya bayat ekmek içi

1 adet yumurta

2 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

2 yemek kaşığı su

Tuz

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

1 tatlı kaşığı kimyon

Çirişli harç için:

Yarım kilo çiriş

1 adet küçük soğan

1 adet kırmızı biber

2 yemek kaşığı margarin

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

1 tatlı kaşığı karabiber

yeterince tuz

5 adet yumurta

Köfte için malzemelerin hepsi iyice yoğrulur ve avuç içini dolduracak kadar parça koparılıp şekil vermek için arkası yağlanmış kâsenin üzerine konup çanak şekline getirilir. 180 derece ısınmış fırında hafif pembeleşene kadar pişirilir. Bu sırada soğan piyazlık doğranır, kırmızı biber ince doğranır ve sana yağında biraz diriliği kaybolacak kadar kavrulur. Çiriş otu eklenip baharatlarda katılarak güveçte 180 derece fırında yeşil kalacak şekilde pişirilir. Pişen köfteler fırından çıkarılır ve içine hazırladığımız harç konur. Ortası hafif çukur yapılarak 1 yumurta kırılır ve yumurtalar pişene kadar fırında tutulur, sıcak servis edilir.

