



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURDA KÖFTE

Malzemeler:

Yarım kg kıyma
1 adet kuru soğan
3 dilim bayat ekmek içi
1 ay bardağı rende kaşar
1 adet yumurta akı
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı kimyon
2 ay kaşığı tuz
Üzeri için:
3 adet milföy hamuru
1 adet yumurta sarısı

Yapılışı:

Köfte malzemesi yaklaşık 5 dakika yoğrulur. Zaman varsa buzdolabında yarım saat bekletilir. Daha sonra köfte harcının tümüne ekmek gibi şekil verilir, yağlanmış fırın kabına konur. Önceden ısıtılmış fırında (190 derece) kızarana kadar pişirilir. Bu arada milföy hamurları yan yana, üzerlerine bindirecek şekilde dizilir, unlu zeminde merdaneyle tek parça olacak şekilde açılır. Fırından çıkan köftenin sıcaklığı çıkınca hazırlanan hamura sarılır. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Tekrar 190 derece fırına verilir. Üzeri kızaran kadar pişirilir. Dilimleyerek servise sunulur.