



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURLU BOHÇA KÖFTESİ

8 adet milföy hamuru

Köfte için:

Yarım kg kıyma

1 adet rende soğan

1 su bardağı ekmek kırıntısı

1 adet yumurta beyazı

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Köfte malzemesi biraya getirilir ve 5 dakika kadar yoğrulur. Yarım saat dinlendirilir. 8 eşit parçaya ayrılır. Bir fırın kabına dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında sadece renk alacak kadar pişirilir. Daha sonra milföy hamurları biraz genişletilir. Ortalarına yarım pişmiş köfteler yerleştirilir. Hamur bohça gibi kapatılır. Kat yeri alta gelecek şekilde fırın kabına yerleştirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
