



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ PASTIRMALI SÜRPRİZ KÖFTE

500 gr dana kıyma
1 adet soğan (rendelenmiş)
3 diş sarımsak (rendelenmiş)
5 adet yumurta (4'ü haşlanacak, 1'i köfte hamuru için)
3 yemek kaşığı tereyağı
2 adet hindi pastırması
Karabiber
Tuz

Önce, 4 yumurtayı haşlamaya koyun, bu süre içinde köfte hamuru için kıyma,rendelenmiş soğan, tereyağı, sarımsak, tuz ve biberi iyice yoğurun ve biraz dinlendirin. Yumurtaları soyun ve ortada ikiye bölün, köfte hamurundan biraz elinize alın ve inceltin içine yarım yumurtayı koyup tamamı ile köfte hamuru ile sarın çevresini. Sonra hindi pastırmadan 2 tane alıp büyük bir artı yapın ve tam ortasına da yumurtalı top köfteyi koyup üzerine katlayın, hindi pastırmaları, üst noktadan kurdan ile tutturun. Fırın tepsisine yerleştirip fırına sürün. Yaklaşık 40 dakika içinde pişirin ve pişince servis tabağına alın.