



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTE MANTOLU YUMURTA

8 adet haşlanmış yumurta
750 gr. yağsız kıyma
1 çay bardağı ufalanmış kuru ekmek
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 adet rendelenmiş kuru soğan
1 çorba kaşığı yumuşak margarin
yeterince galeta unu
2 adet çırpılmış yumurta
yeterince sıvıyağ
yeterince tuz

Kıyma, yağ, ufalanmış ekmek, 1 yumurta, maydanoz, karabiber, soğan ve tuz güzelce yoğurup buzdolabında 1 saat bekletin. bu arada 8 adet yumurtayı haşlayın ve kabuklarını soyun. köfte mantosu için elinize yumurta büyüklüğünde köfte malzemesinden alın ve parmak uçlarınızı biraz ıslatarak avucunuz kadar açın, içine yumurtayı oturtun ve kapatın. daha sonra önce çırpılmış 2 yumurtaya ardından da galeta ununa buladıktan sonra hafif kızdırılmış orta ateşli yağda kızartın.

