



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖFTELİ ÇILBIR

125 gr. Keskinöglü piliç kıyma  
4 adet Keskinöglü yumurta  
2 çorba kaşığı Ravika zeytinyağı  
2 adet rendelenmiş soğan  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
2 dilim bayat ekmek içi  
2 çorba kaşığı sirke  
1 çorba kaşığı nane

Soğanları rendeleyip bir tencerede 2 kaşık Ravika zeytinyağı ile soteleyin, içine 1 çay bardağı su koyun. Soğanlar suyunu çekene kadar pişirin. Diğer bir kaba kıymayı, tuzu, karabiberi, soğan rendesini, ufalanmış ekmek içini ve bir yumurtayı koyarak yoğurun. Büyükçe yuvarlak köfteler yapın. Hazırladığınız köfteleri una butayıp yağda kızartın ve soğanların üzerine dizin. Bir kaptaki 3 yumurtayı iyice çirpin. 1 çorba kaşığı sirke ilave edin. Soğanlı köftelerin üzerine dökün. Kapağı kapatın. Kısık ateşte yumurtaların beyazı katılaşıncaya kadar pişirin. Üzerine kuru nane serpin.

