



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÖFTELİ ÇILBIR

500 gr. kıyma  
2 adet rendelenmiş soğan  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay bardağı KOSKA Tahin  
1 çay kaşığı karabiber  
1 yumurta (köftenin içine koymak için)  
3 adet yumurta (yemeğin üzerine konmak için)  
2 dilim bayat ekmek içi  
2 çorba kaşığı katı veya sıvıyağ  
2 çorba kaşığı sirke  
1 çorba kaşığı nane

Soğanlar rendelenir. 2 kaşık yağ ile sotelenir. 1 çay bardağı su konur. Soğanlar suyunu çekene kadar pişirilir. Diğer kaba kıyma, tuz, karabiber, soğan rendesi, ufalanmış ekmek içi ve 1 yumurta konarak yoğrulur. Yuvarlak büyükçe köfteler yapılır. Daha sonra una bulanır. Yağda kızartılır. Soğanların üzerine dizilir. 3 yumurta ve tahin iyice çırpılır. 1 çorba kaşığı sirke ilave edilir ve soğanlı köftelerin üzerine dökülür. Kapağı kapatılır. Kısık ateşte yumurtaların beyazı katılaşıncaya kadar pişirilir. Üzerine kuru nane serpilir.

