



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUBEYDE

Yarım kg kıyma
1 çorba kaşığı zeytinyağı
4 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
1 adet rendelenmiş soğan
Tuz
Karabiber
4-5 dal maydanoz

Kıymayı zeytinyağında kavurup, çukur bir kaba alın. Üzerine yumurtaları, ince kıyılmış maydanoz, un, rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberi ekleyin. Malzemeler özleşene dek karıştırın. Yumurta tavasının her bir çukuruna zeytinyağı sürün. Bir çorba kaşığı dolusu kıymalı harçtan doldurun. Kaşıkla bastırarak, çukurun şeklini almasını sağlayın. Kısık ateşte köftelerin her iki tarafını pişirin

Not: Kıymalı harcı elinizde ya da kışıkla şekillendirerek, yumurta tavası yerine normal tavada da pişirebilirsiniz.

