



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUNDAK KÖFTE

400 gr kıyma
1 adet soğan
1 dilim bayat ekmek
1 tatlı kaşığı karabiber
1 talı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta
8 adet kare milföy hamuru
Sıvıyağ

Soğan rendelenir, yumurtanın beyazı ve diğer malzemeler bir araya getirilir, 3-4 dakika yoğrulur. Sonra köfte harcı 8 eşit parçaya ayrılır, şekillendirilir. Teflon tavada az yağda iki yüzü renk alacak kadar kızartılır. Sonra her köfte bir milföy hamurunun ortasına konur, kundak yapar gibi sarılır. Ek yeri alta gelecek şekilde yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.