LAHM BİLBAYD (KUVEYT)

https://www.lezzetsirri.com

Sürpriz Yumurtalar

500 gr. koyun kıyması
6 katı pişmiş yumurta
1 küçük baş soğan 1/2 demet maydanoz
1/2 su bardağı ufalanmış ekmek içi
1 yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı tuz
bulamak için:
1 yumurta
1 su bardağı galeta unu
kızartmak için:
sıvıyağ

Soğanı ve maydanozu ince ince kıyın. Kıymayı derin bir kaba koyun. Üzerine soğanı, maydanozu, ekmek içini, karabiberi ve tuzu ilave edin. Yapışkan ve yumuşak bir köfte hamuru elde edinceye kadar yoğurun. Altı parçaya bölün.
Katı yumurtaları zedelemeden soyun. Bir yumurtayı ve yumurta beyazını ayrı ayn çırpın. Yumurtaların dışını yumurta beyazına bulaym ve her yumurtanın üzerini bölmüş olduğunuz kıyma karışımı ile kaplayın. Daha sonra hazırladığınız dışı kıyma kaplı yumurtaları çırpmış olduğunuz yumurtaya bulayın ve sonra galeta unu içinde yuvarlayın. Tüm yumurtaları bu şekilde hazırladıktan sonra, sıvıyağı derin bir tencerede veya kızartma tenceresinde kızdırın. İçine yumurtaları atarak her birini 6-8 dakika altınımsı kahverengi bir renk alıncaya kadar kızartın. Daha sonra, oval ve düz bir servis tabağının içini marul yaprakları ile döşeyin. "Sürpriz Yumurtaları' dikkatlice ikiye bölüp marul yapraklarının üzerine dizin. Dukkous al-tamat ile sıcak sıcak servis yapın. Dilerseniz Lahm bilbayd'lan soğuk olarak yanında sarımsak soslu bir marul salatası ile de servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:39228 • adı:Lahm Bilbayd (Kuveyt) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.04.2024 - 08:18