



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR GEVREKLİ KÖFTE

250 gr. kıyma
1 soğan rendesi
2 dilim bayat ekmek içi (sütle ıslatılmış)
Tuz
Karabiber
Kimyon
Yenibahar
1 yumurta sarısı
ÜZERİ İÇİN:
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 yumurta
1 su bardağı mısır gevreği

Kıyma, soğan, ekmek içi, tuz, karabiber, kimyon, yenibahar ve yumurta sarısı ile köfte hamurunu yoğurun. Buzdolabında 1 saat bekletin. İsteddiğiniz şekilde köfteler yapın. Zeytinyağı ile yumurtayı çırpın ve köfteleri önce yağ ile yumurtaya, sonra mısır gevreğine bulayın. Sonra yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Salata ve haşlanmış sebze ile servis yapın.
