



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEPET SEPET YUMURTA

400 gr. orta yağlı kıyma
1 adet rendelenmiş soğan
Bir tutam maydanoz
Yeteri kadar galeta unu
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı tereyağı
2 adet havuç
Yeteri kadar yumurta

Kıymayı derin bir kaba alıp, soğanı, tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanozu ekleyip, azar azar galeta unu ekleyerek yoğurup 20 dakika kadar dolapta bekletin.
Fırına dayanıklı küçük kaplarımızı sana yağıyla yağlayıp, kıyma harcından yumurtadan daha büyük parçalar kopartıp çukur oluşturacak şekilde fırın kabına yerleştirin.
Önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirip, köfteleri fırın kaplarından çıkartın.
Köfte kaseleri fırın tepsisine alıp, içlerine yumurtaları kırın ve yumurta pişene kadar tekrar pişirip sıcak servis yapın.
Sepetin örgüsü içinse, maydanozun uçlarını saç örgüsü şeklinde yapıp sepetlere yerleştirip servis yapın.
