



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİDE İÇLİ KÖFTE

2 Su Bardağı ince bulgur
2 Adet soğan
250 gr yağsız dana kıyma
250 gr kıyma
3 Yemek Kaşığı margarin
Tuz
Karabiber
1 Adet yumurta
1 Çay Bardağı sıcak su
1 Çay Kaşığı kimyon

İçi için 2 kaşık margarini tavada eritin doğranmış soğanları ilave edip pembeleştirin kıymayı ekleyip kavurun ocaktan alıp tuz, kimyon ve karabiber serpip karıştırın ince bulgur, dana kıyma, tuz, karabiber, kırmızı toz biber ve 1 yumurtayı bir kaba alıp iyice yoğurun ara sıra elinizle su serpip hazırladığınız hamuru ikiye bölün bir parçayı yağlanmış tepsiye 0,5 cm kalınlığında yayın arasına iç malzemeyi koyup kalan hamuru da üzerine kapatın kalan margarini bir kaşık sıcak suyla karıştırıp eritin ve hamurun üzerine fırçayla sürün önceden ısıtılmış orta hararetili fırında altı üstü kızarıncaya kadar pişirip dilimleyerek servis yapın.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 13.10.2021