



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜKÜRÜK KÖFTESİ

250 gr kuzu kıyma
250 gr dana kıyma
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta sarısı
1 dilim bayat ekmek içi
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Üzeri için:
1 adet yumurta beyazı
1 çay bardağı su

Soğan rendelenir, ekmek ve yumurta sarısıyla mıncıklanır. Sonra diğer malzemeler ilave edilir ve bütünleşene kadar yoğrulur. Buzdolabına konur, bir gece bekletilir. Ertesi gün yumurta beyazı ve su iyice çırpılır. Eller bu karışıma batırılarak ve köfteler şekillendirilir. Mangalda ya da fırında pişirilir.