



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜSTÜ KIRMA YUMURTALI KÖFTE

Yarım kg yağlı köftelik kıyma

1 baş soğan

1 diş sarımsak

1 dilim bayat ekmek

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kimyon

2 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

6 adet yumurta

Soğan ve sarımsak rendelenir. Islatılmış bayat ekmek sıkılarak alınır. Kıyma ve baharatlar ilave edilir. %5 dakika kadar yoğrulur. Köfte harcı 6 eşit parçaya ayrılır. Top gibi yuvarlanır, yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Küçük bir kepçe ile köftelere bastırarak çukurlaştırılır. Çukurlara yumurta kırılır. 190 derece fırına sürülür. Yaklaşık 25 dakika pişirilir.