



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA İÇLİ KÖFTE

500 gr. yağsız kıyma
1 soğan
6 yumurta
2 diş sarımsak
1 su bardağı galeta unu,
yeteri kadar tuz, biber, yeni bahar, kimyon
3 çorba kaşığı sadeyağ

Kıymayı, rendelenmiş soğan, dövülmüş sarımsak, tuz, biber, yenibahar ve kimyonla yoğurun. Sonra bu hamuru katı pişmiş yumurtanın etrafına sararak, iri iri 6 köfte yapıp 2 saat dinlendirin. Pişireceğiniz zaman önce una, sonra çirpilmiş yumurtaya, ardından dövülmüş galeta ununa batırarak, kızgın yağda pişirin.