



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA İÇLİ KÖFTE

450 gr dana kıyması
1 soğan
1-2 diş sarımsak
biraz tuz
karabiber
kimyon
yenibahar
1 tatlı kaşığı kırmızı biber salçası
6 hazırlanmış yumurta
3/4 kahve fincanı un
1 çiğ yumurta
1 çay fincanı ufalanmış ekmek içi
1 bardak zeytinyağı

Bir kaba kıyma, rendelenmiş soğan, dövülmüş, sarımsak, tuz, biber, yenibahar, kimyon ve biber salçasını koyup iyice yoğrulur.

Sonra da, herbirinin ortasında bir yumurta olacak şekilde yumurtaların etrafına bu kıymayı sararak iri köfteler yapılır. Buzdolabında ya da serin bir yerde 2 saat dinlendirilir.

Yemeğe oturmadan yarım saat önce, köfteleri una, sonra çırdığınız yumurtaya batırıp sonra da ufalanmış ekmek içinin üzerinde yuvarlayarak üzerinin, ekmek içiyle silme kapanması sağlanır. Tekrar buzdolabına konur. Öte yandan, yağı tavaya koyup kızdırılır. Köfteleri birer birer atıp her tarafları kızartılır. Delikli bir kepçeyle yağlarını iyice süzdürülerek çıkarılır. Kâğıt bir peçetenin üzerine koyup, fazla yağlarını alıp sıcak sıcak servis yapılır.

Not: Dilerseniz köfteleri yağda kızartmak yerine fırında da pişirebilirsiniz.