



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA KÖFTESİ

6 adet yumurta
3 çorba kaşığı sos
1 yumurta (ayrıca)
1 çorba kaşığı tel şehriye
4 çorba kaşığı un
Karabiber
Tuz

Önce yumurtaları haşlayın ve bunları küçük parçalar halinde kesin. Sonra tuzunu, beyaz sosu, karabiberini katıp biraz karıştırın. Sonra tencereden küçük küçük parçalar alıp ilkin una, sonra tel şehriyeye bulayın, ardından da elinizde yuvarlayıp köfte şeklini vererek iyice kızgın yağda kızartın. En sonunda, tek yumurtayı pişirip, sarısını kırmızısını ayırmadan servis tabağının üstüne dökün ve servis yapın.