



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA KÖFTESİ

1 kg kıyma (ikidefa çekilmiş)
12 adet yumurta
2 dilim ekmek (bayat)
1 bardak un
6 kaşık yağ
tuz
biber
galeta tozu

Kıymanın içine 2 yumurta, ıslatılmış ekmek içi tuz ve biber konur. İyice yoğrulur. 8 yumurta haşlanır. Kabukları soyulur. Yoğrulmuş kıyma 8 parçaya ayrılır. Bir parmak kalınlığında açılır, ortasına bir yumurta konup kapatılır. Geriye kalan iki yumurta bir tabağa kırılır. Köfteler önce yumurtaya, sonra galeta tozuna batırılır. (Galeta tozu yoksa un da olabilir.) Kızgın yağda kızartılır. Bir tabakta etrafı salata, domates veya turp gibi malzemeye süslenip sofraya getirilir.