



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI KÖFTE

750 gram kıyma orta yağlı
2 dilim ekmek içi
1 adet yumurta
1 adet soğan
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber, kekik
Yağlı kağıt
1 adet havuç
3 adet haşlanmış yumurta
1 çay bardağı bezelye
Sosu için:
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı tereyağı,
1 tatlı kaşığı un,
1 çay bardağı su,
Tuz
Karabiber

Köfteyi yoğurup uzun dikdörtgen şeklinde inceltin. İçine haşlanmış bezelye, yumurta ve havucu koyup sarın ve fırın tepsisine dizin. Fırında 200 derecede 30 dakika pişirin. Köfte biraz pişince üzerine sosunu hazırlayıp dökün. 5 dakika daha pişirip sıcak ikram edin. Sosu için de salça, tereyağı, un ve suyu kaynatıp hazırlayabilirsiniz. Dilimleyerek ikram edin.

