



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI MUHACİR KÖFTESİ (SELANİK)

Alper Akar

Köftesi için:

500 gr dana kıyma

2 adet yumurta

1 yemek kaşığı buğday nişastası

1 adet rendelenmiş soğan

5 dilim kurutulmuş ekmek içi

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Üst karışımı için:

2 su bardağı yoğurt

2 yemek kaşığı un

2 adet yumurta

2 diş sarımsak

Köftesi malzemeleri geniş bir cam yoğurma kabının içine konur, güzelce yoğrulur.

Yoğrulan malzemeden ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, uzunlamasına köfte şekli verilir.

Ayrı bir kâsede yoğurt, un, yumurta ve sarımsak güzelce çırpılır.

Köfteler una bulanır, sıvıyağda kızartılır.

Isıya dayanıklı bir fırın kabına, aralarında boşluk olacak şekilde dizilir.

Üzerine yoğurtlu karışım dökülür.

175 derece fırında 20 dakika pişirilir.

