



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUVALAÇA

750 g Kıyma
1 Su Bardağı Piring
2 Adet Yumurta
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Karabiber

Kıymayı, pirinci, bir yumurtanın akını, tuzu ve karabiberi bir kapta yoğurup köfte şeklini verelim. Köfteleri önce yumurtaya sonra una batırıp kızartalım ve servise hazır hale getirelim. Yemeğimiz hazır.

