YUMURTALI KÖFTE

500 Gr. Köftelik kıyma
1 Adet iri kuru soğan
3 Dilim bayat ekmek içi
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı kimyon
3 Çorba kaşığı sıvıyağ
6 Adet katı haşlanmış yumurta
2 Adet domates
4 Adet sivri biber

Kuru soğan rendelenir, üzerine yumurta dışında tüm malzemeler eklenir.
Yaklaşık 10 dakika yoğrulur, buzdolabında köfte harcı yarım saat kadar dinlendirilir.
Dinlenen köfte harcı 6 eşit parçaya bölünür.
Her parça masanın üzerinde ıslatılan parmak uçlarıyla tatlı tabağı büyüklüğünde açılır.
Açılan köfte harcının tam ortasına, haşlanmış, soyulmuş, bütün yumurta konur, kenarlarından toplanarak yumurtanın her tarafı köfte ile kaplı bir top elde edilir. Avuç arasında açılmasın diye iyice yuvarlanır.
Hazırlanan yumurtalı köfteler, kenarlı küçük bir tepsiye dizilir, aralarına dilimlenmiş domates ve biber konur, üzerine sıvıyağ gezdirilir.
Köfte önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Bu köfte haşlanmış ıspanakla da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 178 | Adı: Yumurtalı Köfte | İndirme tarihi: 16.08.2025 - 13:51