



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

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 açılmasını 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 ispanakla da hazırlanabilir.