

Kiymali Supriz Yumurta

Malzemeler

250 gr. az yagli koftelik kiyma
12 adet bildircin yumurtasi
1 adet kucuk boy sogan
2 dilim bayat ekmek
tuz, karabiber,
kirmizi biber,
kimyon

Yapilisi

Oncelikle bildircin yumurtalari haslanarak kabuklari soyulup bir kenara konur. Kofte icin gerekli tum malzeme yogrularak 1 saat kadar buzdolabinda bekletilir.Dolaptan cikardigimiz kofte harcından cevizden biraz daha buyuk parcalar alinarak avuc icerisinde biraz bastirilir. Haslanmis bildircin yumurtasi avuc icerisinde acilmis koftenin tam ortasina yerlestirilerek, yumurtanın tamamini ortecek sekilde kapatilir. Butun yumurtalar icin ayni sekilde tamamlanir 180 dereceye ayarli firinda yaklasik 25 dakika pisirilir. kiymali yumurtamız hazır yaninda pilavla servis edebilirsiniz.ellerimize saglik