

Parmak Kofteli Ispanakli Yumurta

Malzemeler

500 gr. ispanak

1 adet soğan

Siviyag

Tuz, karabiber

3 adet yumurta

Koftesi için:

150 gram kiyma

1 dilim ekmek içi

Bir tutam maydanoz

1 yumurta

Tuz, karabiber

Kimyon

Taze nane

Kırmızı toz biber

Yapılışı

İlk olarak ispanaklar sirkeli tuzlu suda dinlendirelim. Soğanları küçük küçük doğrayalım az miktarda siviyag ve tuz ile soteleyelim ve yanına doğranmış ispanaklar ilave edelim ve iyice kavuralım. Kavrulan ispanak ocaktan alalım bir tepsiye yayalım ve sırası gelene dek bekletelim.

Koftesi için; kiyma, ekmek içi, ince kıyılmış maydanoz, yumurta ve baharatları iyice karıştıralım yoguralım ve parmak şekli verelim. Tepsideki ispanağın belirli kısımlarına oyuklar açalım iki adet parmak kofte ile yuvarlak yapalım ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırına verelim. Kofteler hafif kızardıktan sonra yumurtalar koftelerin oluşturdugu çemberin içine birer adet kuralım ve tekrar fırına verelim yumurtalar hazır olana kadar pisirelim servis edelim. Afiyet seker olsun:)