



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI ÇİĞ KÖFTE (ŞANLIURFA)

2 su bardağı köftelik bulgur
7 yemek kaşığı siyah pulbiber
1 çay kaşığı karabiber
4 adet yumurta
2 yemek kaşığı salça
125 gram sıvıyağ
8 adet yeşil soğan
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
2 adet kuru soğan
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı köfte baharatı

Soğan ve maydanoz yıkanır, incecik doğranır, bir tarafa konur.

Kuru soğan solulup yıkanır, incecik doğranır.

Bir tepsiye bulgur, tuz, Urfa İsotu (kırmızıbiber), karabiber, tarçın, salça, doğranmış kuru soğan konur, çok az su ile yumuşayınca kadar yoğrulur.

Yumurtalar bir kaba kırılır, çarpılır, Yağ bir tavaya alınır, kızartılır yumurtalar bu yağa alınıp pişirilir.

Köfteye doğranmış maydanoz, soğan karışımı dökülüp ezilir

En son olarak yumurtalar karışıma eklenip servis tabaklarına alınır.