YUMURTALI KÖFTE (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Köftelik bulgur - 120 gr.
Sadeyağ - 10 gr.
Yumurta - 30 gr.
Pul biber - 5 gr.
Domates salçası - 20 gr.
Kuru soğan - 100 gr.
Tarçın - 3 gr.
Yeşil soğan - 25 gr.
Maydanoz - 25 gr.
Sarımsak - 3 gr.
Tuz- 3 gr.

Derin bir kabın içerisine kırılan yumurtalar az miktarda tuz ilave edilerek çırpılır. ince ince doğranan kuru soğan, üzerine salça, pul biber tuz ve tarçın eklenerek iyice ezilir. Bu karışıma yavaş yavaş bulgur eklenerek yoğrulur. Kuruyunca biraz su ilave edilir. Bulgurlar tamamen yumuşayıncaya kadar yoğrulur. Köfte suyla biraz yumuşatılınca üzerine ince ince doğranan taze sarımsak, taze soğan ve maydanoz dökülerek yoğrulmaya devam edilir. Çırpılmış yumurta genişçe bir tavada kızdırılan sadeyağa dökülerek iki tarafı kızarıncaya kadar pişirilir. Pişirilen yumurtalar yoğurulan köfteye sıcak olarak ilave edilip karıştırılır, servis tabağına alınır. Yumurtalı köfte has, nane, hardal, tere, pırpırım, yarpuz, kuzukulağı, turp, salatalık, domates, ekşili veya turşu eşliğinde servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:126885 • adı:Yumurtalı Köfte (Şanlıurfa) • gönderen:Nur Ata • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:06