



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇULLU KÖFTE (HATAY)

MALZEMELER

200 gr kıyma
2 su bardağı ince bulgur
1 adet büyük baş soğan
1 tutam maydanoz
1 tatlı kaşığı kimyon
1 adet yumurta
3 su bardağı su
Tuz
karabiber
kızartmak için yağ

HAZIRLANIŞI

Kıyma, bulgur, ince ince kıyılmış maydanoz, soğan, kimyon, karabiber ve tuzu geniş bir kaba alın. Elinizi sık sık ıslatarak bütün malzemeyi birbirine iyice karıştırın. Yoğurup sakız kıvamında bir malzeme elde edin. Bu malzemeden, köfte büyüklüğünde parçalar koparıp, avuç içinizde yuvarlayın ve şekil verin. Bir tencerede üç bardak suyu kaynatın. İçine tuz atın. Köfteleri yaklaşık 8 dakika kadar haşlayın. Daha sonra kevgirle alın. Bu arada yumurtanın içine bir çimdik tuz atıp, çırpın. Suyu iyice süzülünce, köfteleri yumurtaya bulayıp yağda kızartın. Sıcakken veya dilerseniz soğuk olarak servis yapın.