



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI YUMURTALI KÖFTE (GAZİANTEP)

1 çay bardağı simit (köftelik bulgur)(kişi başına)
1 adet yumurta (her bardak için)
1 adet kuru soğan
500 gr. taze sarımsak (bardak başına bir adet sarımsak)
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
kırmızıbiber,
karabiber,
tuz tereyağı

Simit (köftelik bulgur); incecik doğranmış soğan, domates ve biber salçası kırmızıbiber, karabiber, tuz ile iyice yoğrulur. Bu arada yumurtalar tereyağı veya zeytinyağında omler şeklinde pişirilir. Taze sarımsaklar incecik kıyılır. Yoğrulmuş köfteye sarımsaklar ilave edilir, iyice karıştırılır. Bir kaşık yardımıyla küçük parçalara bölünen omler yağlı köfteye ilave edilir ve köfte harmanlanarak karıştırılır. Yumurtaların ezilmemesine dikkat edilir. Kaşıkla yenecekse sıkılmadan, elle yenecekse çiğköfte büyüklüğünde elle hafifçe sıkılarak tabaklara konur. Üzeri yeşil nane, maydanoz, marul gibi sebzelerle süslenecek servis yapılır.

