



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI ÇİĞ KÖFTE

Yasemin Kızılateş

- 4 çay bardağı ince bulgur
- 1 orta boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 6 yemek kaşığı isot
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 diş sarımsak
- ½ demet maydanoz
- ½ demet yeşil soğan
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz

Maydanoz ve yeşil soğan çok ince olarak doğranır ve üzerine 1 çay kaşığı karabiber dökülerek bir kenarda bekletilir. Orta boy tepsi içine çok ince doğranmış kuru soğan, domates salçası, biber salçası, isot, sarımsak, bulgur, tuz konularak ilk 5 dakika hiç su eklenmeden yoğrulur. Yoğurma işlemi sırasında ortalama 5 dakika arayla köfteye 2 avuç dolusu soğuk su eklenir. Su ekleme işlemi 3 kez tekrarlanır. Son su ekleme işleminden sonra yeşillikler eklenir. Yaklaşık 2-3 dakika yoğrulur. Yumurtalar kızgın yağda iyice pişirilir ve köfteye eklenerek 2-3 dakika daha yoğrulur. Küçük sıklıklar halinde yanında ayran ve marulla ikram edilir.

