



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMURTALI ÇİĞ KÖFTE

1/2 kg. ince bulgur  
2 kaşık biber salçası  
4 yumurta  
1 adet kuru soğan  
2 tutam maydanoz  
Karabiber  
Pulbiber  
1 kaşık domates salçası

Bir tavada yağ eritilir. Yumurtalar çırpılarak eriyen yağa ilave edilir ve pişirilir. Baharatlar salça ile karıştırılır. Bu karışımın içinde bulgur eklenerek yoğrulur. Bir su bardağına yakın su konulur. Yeşillikler doğranır. Yumurtanın yağından da ilave edilerek yoğurma işlemine devam edilir. Yeşillikler ilave edilir, karıştırılır. En son olarak pişen yumurta eklenip, yumurtalar ezilmeyecek şekilde karıştırılıp servis tabağına şekil verilerek sunumu yapılır.

[ML® Çiğ Köfte için tıklayın](#)



Fotoğraf "Mehmet Çelik" tarafından gönderildi. 11.05.2020