



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI ÇİĞ KÖFTE

2 su bardağı ince bulgur
3 çorba kaşığı biber salçası
4 sap taze soğan
2 adet sivri biber
3 çorba kaşığı nar eksisi
1 limon
Yarım demet maydanoz
Tuz, karabiberi, kırmızı pul biber, kimyon
3 adet yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı

Geniş bir kabın içine bulguru, salçayı ve az miktarda soğuk suyu ekleyip yoğurun. Bulgurun rengi değişince içine kıyılmış maydanoz, taze soğan ve sivri biberi üzerine ilave edip yoğurmaya devam edin. Tereyağını tavada eritip üzerine çırpılmış yumurtayı ekleyin. Omlet gibi pişirin ve hemen bulgurun içine ilave edin. Üzerine baharatları ve limon suyunu ekleyin. Bu karışımı yumurtalar yok oluncaya kadar yoğurun. Daha sonra elinizle sıkıp şekil verin. Marul yapraklarıyla beraber servis tabağına alıp ikram edin.