YUMURTALI ÇİĞ KÖFTE (ŞANLIURFA)

https://www.aksam.com.tr

500 gr köftelik bulgur
1 adet kuru soğan
230 gram Şanlıurfa Biberi (isot)
80 gram domates salçası
1 gram karabiber
2 gram tarçın
8 gram tuz
1 demet maydanoz
150 gram yeşil soğan
Yağda Yumurta:
100 gr sadeyağ
4-6 adet yumurta
2 gram tuz

Yumurtalı köfte tarifi için özel yapılmış kalaylı bakır leğenin bir köşesine bulgur diğer köşesine doğranan kuru soğan, salça, Şanlıurfa Biberi, tuz, karabiber, tarçın ve su ekleyerek iyice yoğurun. Daha sonra karışıma bulguru yavaş yavaş ilave ederek yoğurmaya devam edin. Başka bir malzeme ve su eklemeden bulgurun sertliği kayboluncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika yoğurmaya devam edin.
Yoğurma süresinin bitmesine yaklaşık 5 dakika kala (yoğurma işlemi devam ederken) yağda yumurtanın hazırlığına başlayın. Yeterince ısınan yağa hazırlanan yumurtalar ilave edilerek iki tarafı kızarıncaya kadar pişirin. Köftenin yoğurma işlemi tamamlanınca biraz suyla köfte yumuşatılarak yeşillikler (ince kıyılmış yeşil soğan ve maydanoz) ekleyerek karıştırın. Daha sonra yağda pişirilen yumurtaları sıcak olarak yağı ile birlikte ilave edin, yumurtalar sıcak olduğu için eli yakmadan ve yumurtaları fazla ezmeden hafifçe yoğurduktan sonra servis tabaklarına alın.
Köfteyi tabaklara topak şeklinde servis edebilirsiniz. Yanında içecek olarak genelde ayran tercih edilir. Tescilli Urfa Eşkili (yöresel turşu) ve bol taze yeşillikle servis edebilirsiniz.

Not: Açık ekmek (lavaş) ya da yufka ekmek (sac ekmeği) ile lezzetine lezzet katabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:158489 • adı:Yumurtalı Çiğ Köfte (Şanlıurfa) • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:12.05.2024 - 13:51