



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI KÖFTE (ŞANLIURFA)

4 su bardağı ince bulgur
3 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
6 adet yumurta
1-2 demet maydanoz
1 demet taze soğan
1-2 su bardağı zeytinyağı
2 adet limon
4 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı biber salçası
3 yemek kaşığı domates salçası
4 yemek kaşığı isot
1 yemek kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı kimyon
1 yemek kaşığı kırmızı toz biber
1 yemek kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı köfte baharatı
1 yemek kaşığı tuz
Sunum için:
Marul
Limon
Kornişon turşu
Taze nane

İlk olarak kuru soğanı ve sarımsağı küçük küçük doğrayın.

Ardından maydanoz ve taze soğanları da aynı şekilde doğrayın.

Bir yoğurma kabına bulguru alın ve içerisine doğradığınız soğan ve sarımsakları ilave edin.

Salça, isot, tuz ve karabiberi de ilave ederek, tüm malzemeler iyice ezilene kadar yoğurun.

Sonrasında 1 su bardağı soğuk suyu ilave edin ve bulgur suyu tamamen çekinceye kadar yoğurmaya devam edin.

Bu şekilde 7 su bardağı suyu, her seferinde 1 su bardağı su ekleyip, iyice yoğurarak eklemeye devam edin.

Bulgurlar tamamen ezildikten sonra içerisine ince ince doğradığınız maydanoz ve taze soğanları da ilave edin.

Taze soğan ve maydanozları da hazırladığınız karışıma güzelce yedirene dek yoğurun ve kalan 1 su bardağı suyu da ekleyip, iyice yedirene dek yoğurmaya devam edin.

Ayrı bir kapta yumurtaları bir tutam tuz ilave ederek, bir çatal yardımıyla güzelce çırpın.

Zeytinyağını derince bir yumurta tavasına alın ve kızdırın.

Yağ kızınca çırpılmış yumurtaları tavaya dökün ve omletten biraz cıvık bir kıvam elde edince tavanın altını kapatın.

Hazırladığınız yağlı yumurtayı, yoğurduğunuz karışıma ilave edin ve tahta bir kaşık yardımıyla, yumurtalar parçalanıp, harca yedirene kadar karıştırın.

Yumurtalı köfteden avucunuzla büyük parçalar alın ve yuvarlayarak servis tabağına yerleştirin.

Servis tabağını marul, limon, kornişon turşu ve nane yapraklarıyla süsleyerek servis edin.