



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YUMURTALI ÇIĐ KÜFTE (AHLAT - BİTLİS)

Ahlat Kaymakamlığı

Suda yarım saat bekletilen bulgurun üzerine; tereyağında kavrulmuş soğan ve domates ilave edilerek iyice yoğrulur. Ayrı bir kaptaki, kaygana şeklinde yağda pişirilen yumurta bulgura katılarak tekrar yoğrulur. Yeşilliği de konarak karıştırıldıktan sonra elle yuvarlanarak köfte haline getirilir, ayranla servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:40755 • adı:Yumurtalı Çiğ Köfte (Ahlat - Bitlis) • gönderen:Yörem • indirme tarihi:08.04.2025 - 00:52