



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI ÇİĞ KÖFTE (BİRECİK ŞANLIURFA)

- 2 su bardağı köftelik bulgur
- 7 yemek kaşığı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı karabiber
- 4 yumurta
- 2 yemek kaşığı salça
- 4 yemek kaşığı sade yağ
- 1 adet maydanoz
- 2 kuru soğan
- 100 gr kızartma yağı
- 10 adet eşil soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz

Soğan ve maydanoz yıkanır, incecik doğranır, bir tarafa konur.

Kuru soğan solulup yıkanır, incecik doğranır.

Bir tepsiye bulgur, tuz, Urfa İsotu (kırmızıbiber), karabiber, tarçın, salça, doğranmış kuru soğan konur, çok az su ile yumuşayınca kadar yoğrulur.

Yumurtalar bir kaba kırılır, çarpılır, Yağ bir tavaya alınır, kızartılır yumurtalar bu yağa alınıp pişirilir.

Köfteye doğranmış maydanoz, soğan karışımı dökülüp ezilir

En son olarak yumurtalar karışıma eklenip servis tabaklarına alınır.

Turp, marul, domates, salatalık ile beraber servis yapılır.

