



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## YUMURTALI KÖFTE (BİRECİK ŞANLIURFA)

90 gr yeşil soğan  
1 demet maydanoz  
6 adet yumurta  
240 gr sadeyağ  
1 adet orta boy kuru soğan  
6 diş sarımsak  
180 gr isot  
1,5 tatlı kaşığı tuz  
1 çay bardağı domates salçası  
1 tatlı kaşığı tarçın  
2 su bardağı su  
450 gr köftelik bulgur

Yeşil soğan ve maydanoz ince kıyılarak bir kenara alınır. Yumurtalar bir kaba kırılıp çırpılır ve pişirmek için bekletilir. Tavaya yağ konular, hazır bekletilir. Kuru soğan ve sarımsak ince ince doğranır, tepsiye konular. Aynı tepsiye, isot, tuz, salça, tarçın ve suyun tamamı eklenerek macun haline gelinceye kadar yaklaşık 5 dakika yoğrulur. Yoğurma işlemi bitince karışıma bulgur eklenir. Başka bir malzeme veya su eklenmeden bulgurun sertliği kayboluncaya kadar yaklaşık 30-35 dakika yoğurmaya devam edilir. Yoğurma süresinin bitmesine 5 dakika kala yumurtalar eritilen yağa atılarak pişirilir, yani kaygana yapılır. Yoğurma süresi bitince önce kıyılan yeşil soğan ve maydanoz eklenerek karıştırılır. Hemen arkasından pişen yumurtalar yağı ile birlikte eklenir. Yumurtalar sıcak olduğu için eli yakmadan ve yumurtaları fazla ezmeden iyice karıştırılır. Portakal büyüklüğünde birer topak alınarak tabağa konular ve servis yapılır. Yanında yoğurt, domates, salatalık, pirpirim (yabani semizotu), kuzukulağı, su yarpuzu, nane, lahana, marul, ekmek gibi yiyeceklerle servis yapılır.