



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI KÖFTE (BİRECİK ŞANLIURFA)

5 çay bardağı ince bulgur (çiğ köftelik)
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 büyük boy soğan
2 çay bardağı isot (urfa ev yapımı isot ise bu ölçüde. Degilse ölçü arzuya göre)
3 çay kaşığı kimyon
3 çay kaşığı karabiber
1 adet domates (küçük küp doğranmış)
1 yemek kaşığı biber ve domates salçası karışımı
3 su bardağına yakın soğuk su
2 yumurta ve sıvıyağ
Maydonoz ve taze soğan ince kıyılmış

Baharatlar ve salça karıştırılır, tuz eklenir.

Domates karışıma eklenir.

Bulgur karışıma yavaş yavaş yedirilir ve soğuk su eklenerek yavaş yavaş yoğrulur.

En son soğan bulgurlu karışıma eklenerek yoğurma işlemi başlamış olur.

Gerekli yumuşaklık sağlanınca yeşillikler eklenir.

Bolca sıvıyağda yumurtalar güzelce çırpılıp omlet şeklinde sıcak çiğ köfteye eklenir ve yoğurma bitmiş olur.

Marul, limon ve ayran esliğinde servis yapılır.