



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI KÖFTE (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

1 çay bardağı simit (kişi başına)
1 adet yumurta (her bardak için)
1 adet kuru soğan
500 gr. taze sarımsak (bardak başına 1 adet)
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
Kırmızıbiber, tuz, karabiber
Tereyağı veya zeytinyağı

Simit, ince doğranmış soğan, domates ve biber salçası, kırmızıbiber, karabiber, tuz ile iyice yoğrulur. Bu arada yumurtalar yağda omlet şeklinde pişirilir. Taze sarımsaklar incecik kıyılır. Yoğrulan köfteye sarımsaklar ilave edilip karıştırılır. Bir kaşık yardımı ile küçük parçalara ayrılan omlet köfteye eklenir ve tekrar karıştırılır. Yumurtaların ezilmemesine dikkat edilir. Kaşıkla yenecekse sıkılmadan, elle yenecekse küçük parçalar halinde hafifçe sıkılarak tabaklara konur. Üzeri nane, maydanoz yada marul ile süslenerek servis yapılır.

