



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI KÖFTE

Ömür Akkor

- 5 adet yumurta
- 1 çay bardağı Komili natürel sızma zeytinyağı
- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 adet kuru soğan
- Yarım demet maydanoz
- Yarım demet yeşil soğan
- 1 adet domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı isot ya da kırmızı pul biber

Domatesin kabuğunu soyun ve küp küp doğrayın.

Soğanı ve yeşillikleri incecik kıyın.

Bir tepsiye ince bulguru koyun ve üzerine küp doğradığınız domatesi, salçaları ve isotu ilave edip yoğurmaya başlayın.

Bir kaseye su koyup yanınızda bulundurun ve yoğururken elinizi arada bir ıslatın.

15 dakika yoğurduktan sonra yeşillikleri ilave edin.

Birkaç dakika daha yoğurup bekleme alın.

Bir tavanın içine Komili zeytinyağını ilave edip yumurtaları kırın. Yumurtaları çok karıştırmadan sarısı ve beyazı ayrı kalacak şekilde kavurun.

Hazır olan yumurtaları yağı ile beraber köftenin üzerine ekleyin.

Bir kaşık yardımı ile karıştırıp servis tabağına alın ve sıcak olarak bol yeşillikle servis edin.

