



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI KÖFTE

Malzeme:

- 3 yumurta
- 100 gr. tereyağı
- 3 kaşık salça
- 1 demet maydanoz
- tuz
- 1 çay kaşığı kara biber
- 500 gr. bulgur (ince)
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 soğan
- 5 tane taze soğan
- 1 avuç pul biber (kırmızı)

Yapılışı:

Bulgura çok ince kıyılmış soğan, tuz, kırmızı biber, kara biber salça konup karıştırılır. Bir kaptan azar azar su alarak yoğrulur. İyice kendini tutunca su almadan çok kuvvetli bir şekilde uzun müddet yoğrulur. (Bulguran tıkrılığı gidene kadar).

Bir kaba yumurtalar kırılır, çatala çırpılır. Tavaya yağ konup kızınca yumurtalar ilave edilip pişirilir. Sıcak olarak bulgura ilave edilerek karıştırılır. Çok ince kıyılmış taze soğan ve maydanozu ekleyip karıştırılır. Maral döşenmiş servis tabağına yerleştirilip, servis yapılır.