



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI KÖFTE

MALZEMELER (6 kişilik)

2 su bardağı ince bulgur
2 su bardağı sıcak su
4 adet yumurta
1 adet soğan
4-5 dal taze soğan
1 demet maydanoz
2 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı salça
4 yemek kaşığı isot
Kimyon, kırmızıbiber, karabiber
Tuz

HAZIRLANIŞI

Bulgur geniş bir kabın içine alınır. Küp doğranmış soğan, baharatlar, salça ve tuz ilâve edilerek sıcak su eşliğinde 15-20 dakika çiğ köfte gibi yoğrulur.

iyice yumuşayınca ince ince kıyılmış taze soğan ve maydanoz ilâve edilerek yoğrulur.

Bir tavaya tereyağı ve sıvıyağ alınıp eritilir. Yumurtalar ayrı bir yerde çırpılıp tereyağma eklenir. Yumurtalar pişince köfteye ilâve edilir.

Yumurtalar fazla dağılmayacak biçimde kısa bir süre yoğrulup marul yaprakları ile servis yapılır.

Not: Marul, göbek, taze nane ve reyhan eşliğinde misafirlerinize çayın yanında ikram edebilirsiniz.