



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI KÖFTE (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

6 çay bardağı köftelik bulgur
1 su bardağı sadeyağ
6 yumurta
2 çay bardağı pul biber
2 yemek kaşığı domates salçası
1 adet büyük boy soğan
1 tatlı kaşığı tarçın
1 demet yeşil soğan
1 demet maydanoz
Mevsiminde 4 adet taze sarımsak
Tuz

Taze soğan, taze sarımsak ve maydanoz temizlenip yıkandıktan sonra ince ince kıyılıp bir tabağa alınır, yeşillik* hazırlanır. Diğer taraftan yumurtalar derin bir kaba kırılıp üzerine az miktarda tuz ilave edilerek çırpılır. Yağ geniş bir tavaya boşaltılarak ateş üzerinde beklemeye alınır. Bulgur tepsinin bir kenarına konulur. Kuru soğan doğranıp tepsinin diğer yanına konur, üzerine, salça, pul biber tuz ve tarçın eklenerek iyice ezilir. Bulgurlar yavaş yavaş karışıma katılarak yoğrulmaya başlanır, kuruyunca azıcık su ilave edilir. Bulgurlar tamamen yumuşayınca kadar yoğrulur. Ateşin altı yakılarak yağ ısıtılmaya başlanır. Kızgın yağa yumurtalar dökülerek iki tarafı kızarıncaya kadar pişirilir. Köfte suyla biraz yumuşatılınca üzerine yeşillik dökülerek köftenin yoğrulmasına devam edilir. Pişirilen yumurtalar sıcak olarak ilave edilip karıştırılır, servis tabağına alınır. Yumurtalı köfte, ayran eşliğinde, has, nane, hardal, tere, pırpırım, yarpuz, kuzu kulağı, turp, salatalık, domates, ekşili veya turşu ile yenilir

