



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI KÖFTE (ŞANLIURFA)

8 çay bardağı köftelik bulgur
1 adet kuru soğan
5 diş sarımsak
3 yemek kaşığı isot
2 yemek kaşığı domates salçası
2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı karabiber
6 dal taze soğan
1 demet maydanoz
Yumurtalı harç için:
1,5 su bardağı zeytinyağı
5 adet yumurta

Kuru soğanı ve sarımsağı, oldukça ince ve küçük küçük doğrayın. Bir kenara alın.

Ardından maydanoz ve taze soğanları da ince ince ve küçük küçük doğrayıp, ayrı bir yere alın.

Bir yoğurma kabına bulguru alın ve içerisine doğradığınız soğan ve sarımsakları ilave edin. Salça, isot, tuz ve karabiberi de ilave ederek, tüm malzemeler iyice ezilene dek yaklaşık 5 dakika bastırarak yoğurun.

İyice yoğurduktan sonra 1 su bardağı soğuk suyu ilave edin ve bulgur suyu tamamen çekinceye dek, tekrar bastırarak yoğurun.

Bu şekilde 7 su bardağı suyu, her seferinde 1 su bardağı su ekleyip, iyice yoğurarak eklemeye devam edin.

Bulgurlar tamamen ezilmiş bir hale geldikten sonra içerisine ince ince doğradığınız maydanoz ve taze soğanları da ilave edin.

Taze soğan ve maydanozları da hazırladığınız karışıma güzelce yedirene dek yoğurun ve kalan 1 su bardağı suyu da ekleyip, iyice yedirene dek yoğurmaya devam edin.

Ayrı bir kapta yumurtaları, içerisine bir tutam tuz ilave ederek, bir çatal yardımıyla güzelce çırpın.

Zeytinyağını derince bir yumurta tavasına alın ve güzelce kızdırın. Yağ kızınca çırpılmış yumurtaları tavaya dökün ve omletten biraz cıvık bir kıvam halindeyken tavanın altını kapatın.

Bol yağda piştiği için, yağda yüzen, kabarık ve az pişmiş bir omlet gibi olması gerekiyor.

Hazırladığınız bu yağlı yumurtayı, yoğurduğunuz karışıma ilave edin ve tahta bir kaşık yardımıyla, yumurtalar parçalanıp, harcın her yerine dağılına dek karıştırın.

Yumurtalı köfteden avucunuzla büyük parçalar alın ve yuvarlayarak servis tabağına yerleştirin.

Tabağı marul, limon, kornişon turşu ve nane yapraklarıyla süsleyerek servis edin.