

Urfa Yumurtal Köfte

Toplam 38 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 8 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 15/10

Urfa yumurtal köfte, ince bulguru isot, salça, yeşillik ve kızgın yağda pişmiş yumurtayla yoğuran doyurucu yöresel köftedir.

Malzemeler

Köfte için

- 3 su bardağı ince bulgur
- 1.5 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 yemek kaşığı isot
- 1.3 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 demet Maydanoz
- 4 dal Taze soğan

Yumurta için

- 4 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ

Servis için

- 2 adet Limon

Yapılışı

1. İnce bulguru sıcak suyla 1 slat 10 dakika kapalı bekletin.
2. Kuru soğan çok ince doğrayın.
3. Bulgura domates salçası biber salçası isot, tuz ve soğan ekleyip 12 dakika yoğurun.
4. Maydanoz ve taze soğan ince kıyın.
5. Sıvı yağ tavada 1 slat yumurtaları kızdırarak pişirin.
6. Sıcak yumurtayı yağla bulgura ekleyip yoğurun, yeşillikleri karıştırın.
7. Köfteleri sıcak limon ve marul yapraklarıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Yumurtayı yağla birlikte sıcaklemek bulgurun kıvamı yağlar ve köftenin parlak olmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Marul yaprakları limon dilimleri ve ayranla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta