YUMURTALI BİRECİK KÖFTESİ

2 Su bardağı ince bulgur
2 Su bardağı ılık su
4 Adet yumurta
1 Küçük demet maydanoz
8 – 10 Adet taze soğan
1,5 Çorba kaşığı tereyağı
1 Çorba kaşığı domates salçası
1 Çorba kaşığı biber salçası
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Adet limonun suyu ya da nar ekşisi

İnce bulgur, 2 su bardağı ılık su ile ıslatılır, 10 dakika bekletilir. Üzerine domates ve biber salçası eklenir, karıştırılır.
Daha sonra ince kıyılmış maydanoz ve taze soğan katılır, tuz ilave edilir.
Tavaya tereyağı konur, eriyince yumurtalar konur, ne katı ne de cıvık kıvamda karıştırılarak pişirilir.
Yumurta ılıyınca bulgurlu karışıma eklenir, limon suyu ya da nar ekşisi katılır. Malzemeler bütünleşene kadar yoğrulur.
Köfte harcından yarım limon kadar parçalar alınır, avuç arasında sıktırarak şekil verilir.
Roka konmuş düz tabağa dizilir, sofraya getirilir.

Not: Birecik, Urfa'nın kelaynak kuşu ile ünlü ilçesidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1179 | Adı: Yumurtalı Birecik Köftesi | İndirme tarihi: 12.07.2025 - 22:58