



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

YUMURTALI BRECİK KFTESİ



- 2 Su bardađı ince bulgur
- 2 Su bardağı ılık su
- 4 Adet yumurta
- 1 Kk demet maydanoz
- 8 - 10 Adet taze sođan
- 1,5 çorba kaşığı tereyağı
- 1 orba kaşığı domates salçası
- 1 orba 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. zerine 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 btnleşene kadar yoğrulur.
- # Kfte harcından yarım limon kadar parçalar alınır, avuç arasında sıktırarak Őekil verilir.
- # Roka konmuŐ dz tabađa dizilir, sofraya getirilir.

Not: Birecik, Urfa'nın kelaynak kuŐu ile nl ilçesidir.