



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SÖĞÜR KÖFTESİ



Yarım kg yağlı kıyma
3 dilim bayat ekmek
1 adet kuru soğan
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
İç için:
3 adet yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz

- # Önce ekmek dilimlerinin kenarları alınır, yoğurma kabına aktarılır.
- # Üzerine soğan rendelenir. Ekmeklerin yumuşaması için kabaca karıştırılır.
- # Kimyon, karabiber ve kimyon eklenir. Bütünleşene kadar yoğrulur. En son kıyılmış maydanoz eklenir, kısa süre yoğrulur.
- # Köfte harcı buzdolabına konur ve yarım saat dinlendirilir.
- # Bu arada iç için omlet hazırlanır; yumurtalar bir kaba kırılır, tuz eklenir iyice çırpılır.
- # Tavaya tereyağı bırakılır, orta ateşte eriyince yumurta gezdirilir. İki yüzü pişirilir.
- # Dinlenen köfte harcı yağlı kağıt üzerinde parmak uçlarıyla servis tabağı kadar açılır.
- # Yüzeyine soğumuş ve iri parçalara ayrılmış omlet bırakılır.
- # Yağlı kağıt yardımıyla rulo yapılır.
- # Rulo bıçakla baş parmak kalınlığında dilimlenir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
- # 190 derece fırında 30-35 dakika pişirilir.

Not: Söğür Anadolu'nun bazı yörelerinde "sahur" anlamına gelen bir sözcüktür.