TÜKÜRÜK KÖFTESİ

300 gr koyun kıyması
300 gr dana kıyması
1 adet kuru soğan
4 dilim bayat ekmek içi
1 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta beyazı
Yarım çay bardağı su
Servis için:
Ekmek
Biber
Domates

Önce bayat ekmek dilimlerinin kenarları bıçakla keserek alınır, yoğurma kabına aktarılır.
Üzerine rendelenmiş soğan ve yumurta sarısı eklenir. Ekmekler şeklini tamamen kaybedene kadar ovarak karıştırılır.
Üzerine kimyon, karabiber, kekik, tuz ve kıymalar ilave edilir. Bütünleşene kadar, en az 5 dakika yoğrulur.
Köfte harcının üzeri kapatılır, buzdolabına konur, 1 saat dinlendirilir.
Yumurta beyazı ve su bir çatal yardımıyla köpürene kadar çırpılır.
Eller bu köpüklü karışıma batırılır, dinlenen köfte harcından küçük ceviz kadar parçalar alınır, önce yuvarlanır, sonra yassılaştırılır.
Bütün köfteler bu şekilde hazırlandıktan sonra mangalda ya da fırında pişirilir.
Boyuna kesilen ekmeklerin içine köfteler, domates dilimleri ve biber yerleştirerek servise sunulur.

Not: Tükürük Köftesi geleneksel Türk sokak yemeğidir.