Birecik ciudad de huevo bolas

Yumurtalı Birecik Köftesi

2 vaso de bulgur, tipo delgado
2 vaso de agua caliente
4 huevos
1 pequeño manojo de perejil
8 - 10 cebollas verdes
1 1/2 cucharadas de mantequilla
1 cucharada de pasta de tomate
1 cucharada de pasta de pimiento
1 1/2 cucharadita de sal
El jugo de 1 limón o el jarabe de granada

Descanso el bulgur en 2 vaso de agua caliente por 10 minutos. Añadir la pasta de tomate y pimiento en pasta y revuelva la mezcla.
A continuación, añadir el perejil finamente en rodajas la cebolla verde y en ella, agregue la sal también.
Ponga la mantequilla en una sartén y se derrite. A continuación, añadir los huevos en ella y cocinar, hasta que llega a una coherencia por medio revolviendo constantemente.
Cuando los huevos se enfríe, añadir en la mezcla de bulgur. Añadir el jugo de limón o 44 también. Amasar la mezcla, hasta que se convierte en homogéneo.
Pick medio limón del tamaño de las piezas de la mezcla y la forma por apretar entre la palma de la mano.
Lugar de jarabe de granada en la placa y colocar el huevo preparado bolas en el plato, colocar las hojas de cohetes.

Nota: Birecik es una ciudad, es famoso con sus ibis calvo, de la ciudad de Urfa.