



## Kefta De Birecik Aux Œufs

Yumurtalı Birecik Köftesi



2 tasses de boulgour fin  
2 tasses d'eau chaude  
4 œufs  
1 petit bouquet de persil  
8 - 10 oignons verts  
1,5 cuillères à soupe de beurre  
1 cuillère à soupe de pâte de tomate  
1 cuillère à soupe de pâte de piment  
1,5 cuillère à café de sel  
1 morceau de jus de citron ou de grenade

- # Mouillez le boulgour avec 2 tasse d'eau tiède puis laissez attendre pendant 10 minutes. Rajoutez de la pâte de tomate et de piment. Mélangez l'ensemble.
- # Puis rajoutez du persil haché finement avec des oignons frais. Rajoutez du sel.
- # Mettez du beurre dans une poêle. Quand le beurre fond, rajoutez les œufs, puis faites cuire en mélangeant.
- # Quand l'œuf devient tiède, rajoutez dans le boulgour puis rajoutez du jus de citron ou de grenade. Pétrissez tous les ingrédients.
- # Prenez des morceaux du mélange de keftas, de la taille d' ½ citron. Serrez dans vos paumes pour donner une forme.
- # Placez dans l'assiette qui contient de la roqua. Ramenez à table.

N-B; Birecik est la région populaire d'Urfa avec les oiseaux Kelaynak.