



## Polpetta all'Uova di Birecik

Yumurtalı Birecik Köftesi



2 bicchieri di bulgur fine  
2 bicchieri di l'acqua  
4 nuove  
1 massetto di prezzemolo  
8 -10 cipolle  
1 virgola 5 cucchiai di burro  
1 cucchiaio salsa di pomodoro  
1 cucchiaio salsa  
1,5 cucchiaini di sale  
1 succo di limone o melagrana

# Bulgur si bagna insieme con due bicchieri acqua poi si aspetta circa per 10 minuti dopo alla sopra si aggiungono salsa di pepe e pomodoro.

# Poi alla sopra si aggiungono prezzemolo macinato insieme con cipolla e sale.

# Nella padella si mette olio vegetale o burro quando gli il burro si scioglie si aggiungonole uove si cucinano finche arrivano alla coerenza.

# Quando uove si freddano poi si aggiungono nella miscelata di melagrana dopo si aggiungono succo di limone o melagrana, impastano bene finche miscelano tutti i materiali.

# Dall'impasto di polpetta prendono i pezzi dimensione di mezzo limone poi si schiacciano con le mani.

# Si mettono sul piatto alla sopra con roca. E si porta al tavolo.

Nota: Birecik è una provinciale della provincia di Urfa famosa con uccello di cavallo.