



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

YUMURTALI BİRECİK KÖFTESİ



- 2 Su bardağı ince bulgur
- 2 Su bardağı ılık su
- 4 Adet yumurta
- 1 Küçük demet maydanoz
- 8 – 10 Adet taze soğan
- 1,5 çorba kaşığı tereyağı
- 1 orba kaşığı domates salçası
- 1 orba kaşığı biber salçası
- 1,5 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Adet limonun suyu ya da nar ekşisi

İnce bulgur, 2 su bardağı ılık su ile ıslatılır, 10 dakika bekletilir. zerine domates ve biber salçası eklenir, karıştırılır.

Daha sonra ince kıyılmış maydanoz ve taze soğan katılır, tuz ilave edilir.

Tavaya tereyağı konur, eriyince yumurtalar konur, ne katı ne de cıvık kıvamda karıştırılarak pişirilir.

Yumurta ılıyınca bulgurlu karışıma eklenir, limon suyu ya da nar ekşisi katılır. Malzemeler bütünleşene kadar yoğrulur.

Köfte harcından yarım limon kadar parçalar alınır, avuç arasında sıkıştırarak şekil verilir.

Roka konmuş düz tabağı dizilir, sofraya getirilir.

Not: Birecik, Urfa'nın kelaynak kuşu ile ünlü ilçesidir.