Urfa yumurtalı köfte

6 kişilik

Malzemeler

500 g	Bulgur 4¼ su bardağı
230 g	Pul biber 42¾ yemek kaşığı
80 g	Domates salçası ¼ su bardağı
110 g	Soğan 1 adet
1 g	Karabiber ½ çay kaşığı
2 g	Tarçın ¾ çay kaşığı
8 g	Tuz 1¼ çay kaşığı
60 g	Maydanoz 1¼ su bardağı
150 g	Taze soğan
100 g	Sadeyağ ½ su bardağı
200 g	Yumurta 4 adet
2 g	Tuz ¼ çay kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Bulguru, ince doğranmış soğan, salça, pul biber (isot), tuz, karabiber ve tarçınla macun kıvamına gelene kadar yaklaşık 5 dakika yoğurun.
   5 dk
2. Yoğurmaya bulgurun sertliği kaybolana kadar yaklaşık 20 dakika daha devam edin.
   20 dk
3. Bu sırada sadeyağı ısıtın, yumurtaları kırıp tuzla iki yüzünü pişirin.
4. Köfteyi biraz suyla yumuşatıp ince kıyılmış yeşil soğan ve maydanozla karıştırın.
5. Sıcak yumurtaları yağıyla birlikte köfteye ekleyip hafifçe yoğurun, tabaklara alıp servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 318 (Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası)
tatname.com/tr/tarif/sanliurfa-yumurtali-kofte