Yumurtalı köfte

1 kişilik · 25 dk

Malzemeler

120 g	Bulgur 1 su bardağı
10 g	Sadeyağ ¾ yemek kaşığı
30 g	Yumurta ½ adet
5 g	Pul biber 1 yemek kaşığı
20 g	Domates salçası 1¼ yemek kaşığı
100 g	Soğan 1 adet
3 g	Tarçın 1¼ çay kaşığı
25 g	Taze soğan
25 g	Maydanoz ½ su bardağı
3 g	Taze sarımsak
3 g	Tuz ½ çay kaşığı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Yumurtaları bir kaba kırıp azıcık tuzla çırpın.
2. Soğanı küçük küçük doğrayın. Salça, pul biber, tarçın ve tuzla birlikte iyice ezin.
3. Bulguru azar azar katarak yoğurun. Karışım kurursa biraz su ilave edin.
4. Bulgur yumuşayana dek yoğurmayı sürdürün.
5. Köfte biraz yumuşayınca sarımsağı, taze soğanı ve maydanozu ince doğrayıp ekleyin; yoğurmaya devam edin.
6. Geniş bir tavada sadeyağı kızdırın. Çırpılmış yumurtayı tavaya dökün, iki yüzü kızarana kadar pişirin.
7. Pişen yumurtayı sıcakken köfteye katıp karıştırın, servis tabağına alın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
ŞURKAV, Dünyanın En Eski Mutfağı Şanlıurfa Yemek Kitabı (2014)
tatname.com/tr/tarif/yumurtali-kofte-surkav