

Yumurtali Cig Kofte

Malzemeler

2,5 su bardagi koftelik bulgur

5 adet yumurta

1 adet sogan

3 adet olgun domates

1 tatli kasigi biber salcasi

1 su bardagi isot

yarim demet taze sogan

yarim demet maydanoz

2 dis sarimsak

4-5 yemek kasigi zeytinyagi

tuz,

karabiber,

nane

Yapilisi

Oncelikle yumurtalar derin bir kapta iyice cirpilarak zeytinyaginda omlet yapar gibi pisirilerek bir kenara birakilir. Kuru sogan ve sarimsak ince ince dogru. Domateslerin de kabugu soyularak ince bir sekilde dogranir. Koftelik bulgur genis bir tepsiye alinarak yumurta, taze sogan ve maydanoz haricindeki tum malzemeler ile yogrulur. Yumurtali cig koftenin ozelligi; su ile islatmadan, icindeki malzemelerin suyu ile bulgurun sismesini saglamaktir. Eger bulgurun sert kaldigini dusunuyorsaniz, elinizi islatarak yogurma islemine devam edebilirsiniz. Bulgur istenilen kivama geldiginde pisen yumurta, ince bir sekilde kiyilmis taze sogan ve maydanozu da ilave edip kofteyi guzelce karistirilir. Elinizde sikarak kofteler marul ile servis edilir.