

Yumurtali Cigkofte

Malzemeler

2 su bardagi bulgur
3 yemek kasigi biber salcasi
3 sogan
3 yumurta
4-5 yemek kasigi zeytinyagi
1 demet taze sogan
Yarim demet maydanoz
1 adet dilimlenmis limon
2 adet limonun suyu
1 su bardagi ilik su
Tuz, Karabiber

Yapilisi

Oncelikle bulguru temizleyip yıkayıp ve genis bir tepsiye koyalım. Uzerine biber salcasini ekleyip iyice karistiralım

Icine ince bir sekilde dogranmis sogani ilave edip yoguralım. Suyu da dokup bulgurlar sisinceye kadar yogurmaya devam edelim.

Yumurtayi ayri bir kapta iyice cirpalım. Zeytin yagli tavada karistirarak pisirelim. Pisen yumurtayi da bulgura ekleyip, karistirin.

Limonun suyu, tuz, karabiber, ince ince dogranmis taze sogan ve maydanozu da ekleyip kofteyi iyice yoguralım.

Elinizle sekil verip tabaga dizin.Dilerseniz dilimlenmis limonla susleyip servis yapabilirsiniz.

ellerimize saglik:)