

Yumurtalı Köfte



Malzemeler (6 kişilik):

- 6 yemek kaşığı (200 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 6 çay bardağı (600 gr) köftelik bulgur
- 1 adet incecik doğranmış kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 3 yemek kaşığı isot biber
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 3 adet büyük boy rendelenmiş domates
- 6 dal taze soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 6 adet yumurta

Servis etmek için:

- Domates
- Salatalık
- Yeşilbiber
- Marul

Hazırlanışı:

Öncelikle köftemizi yoğuracağımız genişçe bir tepsiye bulgurumuzu, soğanımızı, baharatlarımızı, tuz, domates salçası, biber salçası ve rendelenmiş domatesimizi alarak bulgurumuz yumuşayana kadar yoğuruyoruz. Bulgurumuz yumuşadıktan sonra incecik doğradığımız taze soğan ve maydanozlarımızı da ekleyip son bir kez yoğuruyoruz.

Diğer tarafta bir kaptaki yumurtalarımızı çırpıyoruz. **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı bir tavada eritip kızdırdıktan sonra çırpılmış yumurtalarımızı içine ekleyip iyice pişiriyoruz. Pişen yumurtalarımızı yağıyla birlikte köftemize ekleyip çok ezmeden karıştırıyoruz. Marul, domates, salatalık ve biberle birlikte servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Köftemizi yaparken kişi başı 1 çay bardağı bulgur, 1 adet yumurta ve 1 yemek kaşığı **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'ya göre hesap yapabiliriz. Yağımız gözünüze fazla gibi gözüktüğü de bulgur yağı çekeceği için fazla gelmeyecektir. Bulgurumuzu yoğururken eğer ihtiyaç hissederseniz elimizle su serpiştirerek yoğurmaya devam edebiliriz.