

KÖFTELER

Kaynak: Tandırlıktan Gelen Lezzet /
Lütfiye AKALIN

Aya Köftesi

- Aya Köftesi (5 Kişilik)
- 8 çay bardağı çiğ köftelik bulgur
- 1 büyük soğan
- 300 gr dövülmüş çiğ köftelik et
- 1 çay bardağı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 2 su bardağı sıvı yağ



- Hazırlanışı
- Genişçe bir köfte leğeninin bir tarafına bulgur konur. Diğer tarafında ince kıyılmış soğan, et, pul biber, tarçın, tuz, iyice birbirine karışıp özdeşleşince bulgur yavaş yavaş bu karışıma ilave edilerek su yardımıyla çiğ köftedeki gibi yoğrulur. (Aradaki fark çiğ köfteye su konulmadan buzla yoğrulmasıdır) Yoğrulan köftenin kıvamına bakmak için iri bir sıkım yapılır, avuç ayasında yuvarlanır, dağılmadan yuvarlanıyorsa tutmuş* ** demektir. Köfte leğenin bir tarafına toplanır, küçük bir mandalin büyüklüğünde yapılan sıkımlar elde önce yuvarlanır, sonra iki avuç ayasında karşılıklı hafif vuruşlarla köfteye şekil verilir ve avuç içiyle kenarları düzeltilir. Kızgın yağda çok koyu olmamak şartıyla kızartılır, tabaklara alınır. Aya köftesi ana yemek değildir. Bostanayla, ekşi bamya, su kabağı, bütün patlıcan gibi yemeklerin yanında pilava seçenek olarak yenilir.

Basma Köftesi

- Basma Köftesi (6 Kişilik)
- 8 çay bardağı köftelik bulgur
- 1 çay bardağı pul biber
- 1 adet büyük boy soğan
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 300 gr dövülmüş çiğ köftelik et
- 2 su bardağı sıvı yağ
- Tuz
- Tiridi için
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası (arzuya göre)
- Sarımsaklı yoğurt



- Hazırlanışı
- Büyükçe bir tepsiye çekilmiş et, sekiz parçaya bölünmüş soğan, pul biber, karabiber, tarçın, tuz konularak karıştırılır. Bulgur yavaş yavaş ilave edilerek su yardımıyla yoğrulmaya başlanır. Köftenin kıvama geldiğini anlamak için bir ufak sıkım yapılır ve avuç içerisinde yuvarlanır. Düzgün şekil alıyorsa tutmuş demektir. Köfte tepsinin bir kenarına toplanır, içerisinden iri soğan parçaları çıkartılarak atılır. İri bir misket büyüklüğünde sıkım yapıp düzgün olarak elde yuvarlandıktan sonra işaret parmağı ve orta parmak bitleştirilerek avuç içerisinde yuvarlanmış köftenin üzerine hafifçe basılır ve bu işlem yuvarlanan bütün köftelere uygulanır. Kızartma tenceresine yağ ilave edilerek basma köfteleri kızgın ateşte çok koyu olmadan kavrulur. Diğer taraftan tencereye yağ konulur. Isınan yağda salça ve biber salçası kavrulur, 1-1,5 litre su konularak kaynamaya bırakılır. Kaynayınca ateşten alınır. Bir kâsede sarımsaklı yoğurt yapılır. Servis tabağına önce kızarmış basma köfteleri konulup üzerine salçalı su dökülerek sarımsaklı yoğurt ilavesiyle sıcak olarak yenir.

Cevizli iğkfte

- Cevizli iğkfte (6 Kişilik)
- ½kg dğlmş kara et
- 2 ay bardağı ceviz içi
- 6 ay bardağı köftelik ince bulgur
- 4 ay bardağı pul biber
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 demet maydanoz
- 5-6 tane yeşil soğan



- Hazırlanışı
- Pul biber önceden bir kâsede ıslatılarak mümkünse buzdolabında bekletilir. Dövülerek macun haline getirilmiş ve sinirleri ayıklanmış olan et, pul biber, ince kıyılmış kuru soğan, sarımsak, tuz, tarçın, köfte leğeninde iyice karıştırılıp yarısı buzluğa konur. Bu harcın leğende kalan diğeri yarısına bulgur yavaş yavaş karıştırılarak buzla yoğrulmaya başlanır. Köfte tuttuktan sonra bulgurlar yumuşayınca harcın buzlukta bekletilen kısmı ve ufak parçalara ayrılmış ceviz içi katılarak yoğrulmaya devam edilir. 10 dakika yoğrulduktan sonra azar azar soğuk su alınarak kuru olarak yoğrulan köfte yumuşatılmaya başlanır. Macun kıvamına gelince yeşillik (ok ince doğranmış maydanoz ve yeşil soğan eklenerek iyice karıştırılır. Servis yapılır. Genellikle sıra gecelerinde yapılan cevizli köfte, ayran eşliğinde, has, nane, hardal, tere, pırpırım, yarpuz, kuzu kulağı, beyaz lahana, turp, svş doğranmış salatalık, domates, eşkili ile yenilir.

Cirişli Köfte 1

- Cirişli Köfte (6 Kişilik)
- ½kg döğölmüş kara et
- 2 çay bardağı ceviz içi
- 6 çay bardağı köftelik ince bulgur
- 4 çay bardağı pul biber
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 demet maydanoz
- 5-6 tane yeşil soğan



- Hazırlanışı
- Pul biber önceden bir kâsede ıslatılarak mümkünse buzdolabında bekletilir. Dövlerek macun haline getirilmiş ve sinirleri ayıklanmış olan et, pul biber, ince kıyılmış kuru soğan, sarımsak, tuz, tarçın, köfte leğeninde iyice karıştırılıp yarısı buzluğa konur. Bu harcın leğende kalan diğer yarısına bulgur yavaş yavaş karıştırılarak buzla yoğrulmaya başlanır. Köfte tuttuktan sonra bulgurlar yumuşayınca harcın buzlukta bekletilen kısmı ve ufak parçalara ayrılmış ceviz içi katılarak yoğrulmaya devam edilir. 10 dakika yoğrulduktan sonra azar azar soğuk su alınarak kuru olarak yoğrulan köfte yumuşatılmaya başlanır. Macun kıvamına gelince yeşillik (çok ince doğranmış maydanoz ve yeşil soğan eklenerek iyice karıştırılır. Servis yapılır. Genellikle sıra gecelerinde yapılan cevizli köfte, ayran eşliğinde, has, nane, hardal, tere, pırpırım, yarpuz, kuzu kulağı, beyaz lahana, turp, sövüş doğranmış salatalık, domates, eşkili ile yenilir.

Cirişli Köfte 2

- Cirişli Köfte 2 (6 Kişilik)
- 3 yemek kaşığı sadeyağ
- 4 su bardağı çiriş
- 4 yemek kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 5-6 diş sarımsak
- 1 demet maydanoz
- Tuz



- Hazırlanışı
- Dört su bardağı çiriş genişçe bir kapta ıslatılıp bir süre bekletilip pulbiber ve tuz ilave edilerek köfte gibi yoğrulur. Misket büyüklüğünde yuvarlanan köfteler, üzerine parmak bastırılarak çukurlaştırılır ve birbirine yapışmaması için unlanmış bir tepsiye konulduktan sonra bir tencerede kaynayan tuzlu suda haşlanarak servis tabağına alınır. Diğer taraftan iki yemek kaşığı salça ve bir yemek kaşığı biber salçası, tavada eritilen sadeyağda kavrulur, üzerine bir su bardağı su konularak kaynamaya bırakılır. Salça kokusu gidince beş altı diş dövülmüş sarımsak sosa eklenerek servis tabağındaki köftelerin üzerine dökülür ve üzerlerine ince kıyılmış maydanoz konularak yenilir.

Çiğköfte

- Çiğköfte (6 Kişilik)
- 500 gr dövülmüş kara et*
- 6 çay bardağı köftelik ince bulgur
- 3 çay bardağı kuru isot (pul biber)
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 demet maydanoz
- 5-6 tane yeşil soğan
- Mevsiminde 4 tane taze sarımsak
- 1 tatlı kaşığı domates salçası (arzuya bağlıdır)
- ½ çay kaşığı karabiber (arzuya bağlıdır)



- Hazırlanışı
- Pul biber önceden bir kâsede ıslatılarak mümkünse buzdolabında bekletilir. Dövülerek macun haline getirilmiş ve çındır denilen sinirleri ayıklanmış olan et, pul biber, ince kıyılmış kuru soğan, sarımsak, tuz, tarçın, köfte leğeninde iyice karıştırılıp yarısı buzluğa konur. Etin leğende kalan diğer yarısına bulgur yavaş yavaş karıştırılarak buzla yoğrulmaya başlanır. Bulgurlar azıcık yumuşayınca etin bekletilen kısmı katılarak yoğrulmaya devam edilir.

Dolmalı Köfte

- Dolmalı Köfte (6 Kişilik)
- 1 kg yağsız kıyma
- ½ çay bardağı sadeyağ
- ½ kg kuru soğan
- 250 gr ceviz içi
- tuz ve karabiber
- Sonbaharda mayhoş nar taneleri
- 12 çay bardağı çiğköftelik bulgur
- ½ kg dövülmüş kara et
- 1 adet kuru soğan
- Tuz, karabiber
- 6 yemek kaşığı pul biber



- Hazırlanışı
- Kıyma et bir tavaya konular yarım bardak suyla biraz pişirilir. Suyunu çekince ince kıyılmış soğan, yağ ilave edilerek kavrulur, tuz, baharat ve ayıklanmış ince kıyılmış ceviz ilave edilir. İyice karıştırılıp ateşten alınır, nar taneleri katılır. Tepsiye dövülmüş kara et, sekiz parçaya ayrılmış soğan, pul biber, tuz, karabiber konularak iyice karıştırılır. Yavaş yavaş bulgur alınarak suyla yoğrulmaya başlanır. Köftesi kıvama gelince içindeki dörde bölünmüş soğanlar ayıklanıp atılır, avuç içerisinde ceviz büyüklüğünde yuvarlanır. Yuvarlanan köfte avuç içerisinde tutularak diğer elin işaret parmağıyla oyulur. İçerisine hazırlanan harç konularak ağı kapatılır, yuvarlanır. Tencerede kaynayan tuzlu suya atılarak haşlanır. Servis tabağına alındıktan sonra bostanayla yenilir. Arzuya göre haşlanmış köfteler tavaya konularak yağda hafif pembeleştirilerek de yenilebilir.

Ekşili Köfte



- Ekşili Köfte (6 Kişilik)
- 6 çay bardağı köftelik bulgur
- 300 gr çiğ köftelik et
- 1 çay bardağı pul biber
- 1 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- Suyu İçin
- 2 yemek kaşığı domates salçası 1 fincan nar pekmezi (nar ekşisi) 2 yemek kaşığı dolusu sadeyağ 2 tatlı kaşığı kuru nane
- Hazırlanışı
- Bulgur bir tepsiye konulur. Et, ufak doğranmış soğan, biber, tuz, karabiber etin üzerine dökülerek yoğrulmaya başlanır. Et ve diğer malzemeler iyice karışınca bulgur yavaş yavaş alınarak yoğrulmaya başlanır. Su yardımıyla iyice yoğrulan köfte minik minik kesilerek iri bir nohut büyüklüğünde avuç içerisinde yuvarlanırlar. Yuvarlanmaları bitince köfteler kızgın yağın içerisine atılarak kavrulur. Bir tencereye konulan iki yemek kaşığı sadeyağda salça kavrulur, bir litre su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynayan bu karışıma nar pekmezi ilave edilip bir-iki taşım kaynatıldıktan sonra nane ilave edilip tencere ateşten alınır, içerisine köfteler dökülerek servis yapılır.

Etli Kıyma

- Etli Kıyma (6 Kişilik)
- 200 gr çiğköftelik et
- 5 bardak çiğköftelik bulgur
- 3,5 bardak pul biber
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 adet olgun domates
- 2-3 adet kırmızı biber
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tarçın
- 1 adet kuru soğan
- ½ çay bardağı nar pekmezi
- 1 demet maydanoz
- 5-6 tane yeşil soğan



- Hazırlanışı
- Derince bir tepsiye, et, ufak doğranmış soğan, pulbiber, salça, tuz, karabiber, tarçın konularak ovulmaya başlanır, bulgur yavaş yavaş alınıp köfte kıvamından biraz daha diri bir kıvamda yoğrulur. Kabukları soyulmuş domates, kırmızıbiber, maydanoz ve yeşil soğan ince ince doğranmış olarak köfteye karıştırılıp malzemeler köftenin içerisinde kayboluncaya kadar kısa bir süre kadar yoğrulur. Birbirine iyice karışınca nar pekmezi ilave edilir ve karıştırılır. Karıştırılırken yavaş yavaş soğuk suyla sulandırılır. Çukur tabaklara konular, kuru yula ekmek ile marul, nane, semizotu (pırpırım), lahana, su yarpuzu, taze asma yaprağı gibi yeşilliklerle yenilir.

İçli Köfte

- İçli Köfte (6 Kişilik)
- 1 kg yağsız kıyma
- ½ çay bardağı sadeyağ
- ½ kg kuru soğan
- 250 gr ceviz içi
- tuz ve kara biber
- 12 çay bardağı çiğköftelik bulgur
- ½ kg dövülmüş kara et
- 1 adet kuru soğan
- Tuz, karabiber
- 6 yemek kaşığı pul biber
- 3 bardak sıvı yağ



- Hazırlanışı
- Kıyma et bir tavaya konular yarım bardak suyla biraz pişirilir. Suyunu çekince ince kıyılmış soğan, yağ ilave edilerek kavrulur, tuz, baharat ve ayıklanmış ince kıyılmış ceviz ilave edilir. İyice karıştırılıp ateşten alınır, soğumaya bırakılır. Tepsiye dövülmüş kara et, sekiz parçaya ayrılmış soğan, pul biber, tuz, karabiber konularak iyice karıştırılır. Yavaş yavaş bulgur alınarak suyla yoğrulmaya başlanır. Köftesi kıvama gelince içindeki dörde bölünmüş soğanlar ayıklanıp atılır, avuç içerisinde ceviz büyüklüğünde yuvarlanır. Yuvarlanan köfte avuç içerisinde tutularak yuvarlanır diğer elin işaret parmağıyla oyulur. İçerisine hazırlanan harç konularak ağzı kapatılır, yuvarlanır. Yağla kızartılıp servis tabağına alınır, bostanayla yenilir.

Kıyma

- Kıyma (6 Kişilik)
- 5 çay bardağı çiğköftelik bulgur
- 1,5 çay bardağı pul biber
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 adet olgun domates
- 2-3 adet kırmızı biber
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tarçın
- 1 adet kuru soğan
- ½ çay bardağı nar pekmezi*
- 1 demet maydanoz
- 5-6 tane yeşil soğan



- Hazırlanışı
- Derince bir tepsi alınır, ufak doğranmış soğan, pul biber, salça, tuz, karabiber, tarçın konularak ovulmaya başlanır. Bulgur yavaş yavaş alınarak köfte kıvamından biraz daha diri bir kıvamda yoğrulur. Kabukları soyulmuş domates, kırmızıbiber, maydanoz ve yeşil soğan ince ince doğranmış olarak köfteye karıştırılıp malzemeler köftenin içerisinde kayboluncaya kadar kısa bir süre kadar yoğrulur. Birbirine iyice karışınca nar pekmezi ilave edilir ve karıştırılır. Karıştırılırken yavaş yavaş soğuk suyla sulandırılır. Çukur tabaklara konulur, kuru yula ekmek ile marul, nane, semizotu (pırpırım), lahana, su yarpuzu, taze asma yaprağı gibi yeşilliklerle yenilir.

Kübbü



- Kübbü'l Lebeniyye (6 Kişilik)
- 1 kg koyun kuşbaşı et
- ½ kg çiğköftelik kara et
- ½ kg yağsız kıyma et
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1,5 kg yoğurt
- 1 adet yumurta
- 8 çay bardağı çiğköftelik bulgur
- 2 adet kuru soğan
- 4 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 4 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 yemek kaşığı kuru nane

- Hazırlanışı
- Tiridi için, kuşbaşı etler tencereye konularak beş- altı bardak suyla iyice pişirilir. Pişmesine yakın önceden haşlanmış olan nohutlar etin üzerine atılarak bir süre de etle nohut birlikte pişirilir. Diğer taraftan yoğurdun içerisine iki yemek kaşığı un alabildiğince tuz ve yumurta kırılarak iyice çırpılır. Kaynayan etin suyundan kepçeyle azar azar alınarak yoğurtlu karışıma ilave edilerek yoğurtlu karışımın ısınması sağlanır. İyice ısındığı zaman tekrar tencereye yavaş yavaş karıştırılarak et ve nohutun üzerine dökülür ve bir taşım kaynatılarak ateşin altı kapatılır. Köftenin harcı için, birtavaya kıyma et konularak altı yakılır, bir soğan ince kıyılarak iki yemek kaşığı yağda kavrulduktan sonra tuz ve karabiber ilave edilerek soğumaya bırakılır.
- Köftesi için, bir tepsiye çiğköftelik bulgur, çiğköftelik et dört parçaya bölünmüş soğan, kırmızı biber, tuz, karabiber konularak su yardımıyla yoğrulur (içli köftenin yapılışı gibi), iki yemek kaşığı un ilave edilerek yoğrulma tamamlanır. Köfte kıvama gelince içindeki dörde bölünmüş soğanlar ayıklanıp atılır, iri bir misket büyüklüğünde parçalar yapılır. Avuç içerisinde yuvarlanıp parmak yardımıyla ortası oyulan köftelere hazırlanmış olan harçtan konularak minik minik içli köfteler yapılır. Harç bitince geriye kalan köfte, boranı köftesi büyüklüğünde yuvarlanır. Bir tencereye bol su konulup bir miktar tuz atılarak kaynamaya bırakılır. Kaynayan suya önce içli köfteler atılarak haşlanır, kaynayıp suyun üzerine çıkan köfteler kevgir yardımıyla sudan alınıp süzgece alınır ve daha sonra yuvarlanan küçük köfteler atılarak haşlanır ve süzgece alınır.
- Bu köfteler önceden hazırlanan et, nohut ve yoğurt karışımının içerisine atılarak bir taşım kaynatılır. Servis tabağına alınır. Bir tavada iki yemek kaşığı sadeyağ dağlanıp üzerine kuru nane eklenir ve servis tabağına dökülerek servis yapılır.

Lıklıkı Köfte

- Lıklıkı Köfte (6 Kişilik)
- 10 çay bardağı çiğ köftelik bulgur
- 750 gr dövülmüş kara et
- 1 adet büyük boy soğan
- 1 tatlı kaşığı karışık baharat
- 1 su bardağı pul biber
- 2 tatlı kaşığı tuz

- Harcı
- 1 kg kıyma halinde iç yağ
- ½ kg kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı baharat
- 2 yemek kaşığı pul biber

Köftesi

- On bardak çiğ köftelik bulgur ve bir adet kuru soğan ayıklandıktan sonra dörde bölünerek tepsiye konulur. Yeteri kadar tuz, birtatlı kaşığı baharat ve bir su bardağı pul biber 750 gr. dövülmüş kara et ilave edilerek iyice içli köfte gibi yoğrulur. Köftesi kıvama gelince içindeki dörde bölünmüş soğanlar ayıklanıp atılır, köfteden birer mandalina büyüklüğünde parçalar alınarak avuç içine yuvarlanır ve işaret parmağıyla oval şekilde oyulur. Hazırlanan harç çözüldünce, oyulmuş köftelerin içine konularak ağızları kapatılır, iyice yuvarlanır. Büyük bir tencerede kaynayan ve içine bir yemek kaşığı tuz atılan suda haşlanır, servis tabağına alınarak anında sıcak olarak yenilir.

Hazırlanışı

- İç yağ bir tepsiye boşaltılır, üzerine kaynayan su çekilip yumuşayınca iki elle çiğ köfte gibi yoğrulur. Biraz yoğrulduktan sonra üzerine soğuk su çekilerek dondurulur. Kirli suları boşalttıktan sonra üzerine tekrar kaynar su dökülür, tekrar yoğrulur ve üstüne tekrar soğuk su konur. Bu işlem, içyağı kar gibi beyaz oluncaya kadar tekrarlanır ve sonunda içyağı macun haline gelir. Kuru soğan temizlenerek çok ince kıyılır. Kararınca tuz iki çay kaşığı baharat, iki yemek kaşığı pul biber, hepsi bir araya getirilerek içyağıyla iyice yoğrulur. Yarım ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılarak oval şekil verilerek yuvarlanır, tepsiye konularak dondurulur.



Yahudi Köfte

- Yahudi Köfte (6 Kişilik)
- Köftesi
- 1 kg çiriş (çekilmiş dövme)
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı pul biber
- İç malzemesi
- ½ kg yağsız kıyma 1 büyük kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı pul biber 2 yemek kaşığı sadeyağ
- Hazırlanışı
- Çiriş, tuz, karabiber, pul biber karıştırılıp köfte gibi suyla yoğrulur. Kıyma ete rendelenmiş soğan ve diğer malzemeler katılarak lahmacun içi gibi hazırlanır. Köfteler yuvarlanıp yassılaştırılarak oyulur ve içlerine bir tatlı kaşığı harç konulup ağızları kapatılır. Tencereye konulacak yağda bir yemek kaşığı salça kavrulup üzerine su çekilir, kaynayınca içine köfteler atılır. Ağız kapatılan tencerede pişen yemek tabaklara alınarak servis yapılır.



Yumurtalı Köfte

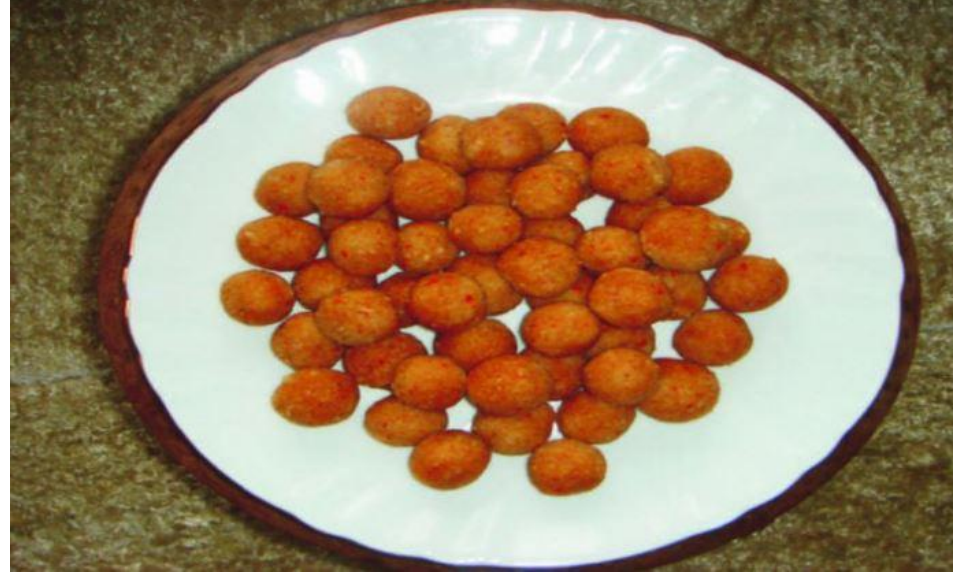
- Yumurtalı Köfte (6 Kişilik)
- 6 çay bardağı köftelik bulgur
- 1 su bardağı sadeyağ
- 6 yumurta
- 2 çay bardağı pul biber
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet büyük boy soğan
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 demet yeşil soğan
- 1 demet maydanoz
- Mevsiminde 4 adet taze sarımsak
- Tuz



- Hazırlanışı
- Taze soğan, taze sarımsak ve maydanoz temizlenip yıkandıktan sonra ince ince kıyılıp bir tabağa alınır, yeşillik* hazırlanır. Diğer taraftan yumurtalar derin bir kaba kırılıp üzerine az miktarda tuz ilave edilerek çırpılır. Yağ geniş bir tavaya boşaltılarak ateş üzerinde beklemeye alınır. Bulgur tepsinin bir kenarına konular. Kuru soğan doğranıp tepsinin diğer yanına konur, üzerine, salça, pul biber tuz ve tarçın eklenerek iyice ezilir. Bulgurlar yavaş yavaş karışıma katılarak yoğrulmaya başlanır, kuruyunca azıcık su ilave edilir. Bulgurlar tamamen yumuşayınca kadar yoğrulur. Ateşin altı yakılarak yağ ısıtılmaya başlanır. Kızgın yağa yumurtalar dökülerek iki tarafı kızarıncaya kadar pişirilir. Köfte suyla biraz yumuşatılınca üzerine yeşillik dökülerek köftenin yoğrulmasına devam edilir. Pişirilen yumurtalar sıcak olarak ilave edilip karıştırılır, servis tabağına alınır. Yumurtalı köfte, ayran eşliğinde, has, nane, hardal, tere, pırpırım, yarpuz, kuzu kulağı, turp, salatalık, domates, ekşili veya turşu ile yenilir

Yuvalak

- Yuvalak (8 Kişilik)
- ½ kg dövülmüş kara et
- 10 çay bardağı köftelik bulgur
- 2 büyük kuru soğan
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 çay bardağı pul biber



- Hazırlanışı
- Tepsiye bulgur konulur. Dövülmüş et, ince doğranmış soğan, üç çay bardağı pul biber, bir çay kaşığı karabiber, tuz ilave edilerek içli köftede olduğu gibi yoğrulur. Kıvamına gelince büyük bilye büyüklüğünde yuvarlanır. Kaynayan tuzlu suya atılarak, haşlanıp süzgece çıkartılır. Kaynamış halde ya da hafif kızartılarak lebeni veya bostana eşliğinde yenilir. Haşlanmış yuvalaklar ikiye bölündükten sonra yağda çevrilip çırpılmış yumurtayla ya da yumurtasız kızartılarak da yenilebilir.