



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BULGAR USULÜ KÖFTE

Malzemeler:

100 gr koyun eti,
30 gr patates,
20 gr sivri biber,
5 gr maydanoz,
10 gr un,
20 gr havuç,
30 gr yeşil bezelye,
15 gr domates,
2 gr tuz,
0,02 gr karabiber,
1/5 yumurta,
10 gr yağ,
165 gr patates,
25 gr marul

Hazırlanışı:

Koyun etini kıyma için kıyın, kıyılmış patates, ufak doğranmış biber, kabuğu temizlenmiş ve kıyılmış domates, maydanoz ilave edin. Üzerine tuz, karabiber, yumurta ilave edin. Hepsini iyice karıştırın. Köfteler hazırlayıp önce una, daha sonra yumurtaya bulayın ve kızartın. Köftelerin yanında haşlanmış patates, havuç, bezelye ve marul servis yapabilirsiniz.