



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGUR KURABİYESİ

250 gr pilavlık bulgur
2 çorba kaşığı zeytinyağı
600 ml et suyu
85 gr. Siyah zeytin
1 kırmızı biber
1 diş sarımsak
Kekik
Nane
3 yumurta
100 gr süzme yoğurt
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber
Kızartmalık yağ

Bulguru ayıklayıp yağda hafifçe kavurun. Üzerine et suyunu ekleyip kısık ateşte 30-40 dakika pişirin.

Bu arada zeytinlerin çekirdeklerinin ayıklayıp doğrayın.

Biberi yıkayıp çekirdeklerini ayıklayın ve dilimleyin. Sarımsağı soyup ezin.

2 yumurtanın akını ve sarısını ayırın. Yumurta sarılarını, kalan yumurta, süzme yoğurt, zeytin, biber ve baharatları soğumuş olan bulgurlu karışıma ekleyin.

Bir tavada yağ kızdırın. Bulgur karışımından yassı ve yuvarlak şekiller oluşturun.

Bulgur kurabiyelerini arkalı önlü 3'er dakika kızgın yağda kızartın.

Fazla yağlarını çekirmek için piştikten sonra bir kağıt mutfak havlusunun üzerinde bekletin.

Sıcak olarak servis yapın.

