



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU KÖY KÖFTESİ

1 ay bardađı ince bulgur
1 su bardağı ılık su
1 adet kuru sođan
2 diř sarımsak
Yarım kg kıyma
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı

Bulgurun zerine su eklenir ve bekletilir. Sođan rendelenir, sarımsak ezilir ve maydanoz kıyılır. Bütün malzeme bir araya getirilir, bütünleşene kadar yoğrulur. Harç buzdolabında yarım saat dinlendirilir. Sonra yarım limon kadar parçalar alınır, oval Őekil verilir. Tavaya sığ yağ konur, orta ateşte ısınınca köfteler bırakılır ve her tarafları kızartılır.