



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU PATATES KÖFTESİ

3 adet haşlanmış patates

5 çay bardağı ince bulgur

1 adet soğan

1 çorba kaşığı salça

2 tatlı kaşığı kimyon

Tuz

Sıcak su

Üzeri için:

1 çay bardağı zeytinyağı ve yarım demet maydanoz

Bulguru bir kaba alın, içine az sıcak suyu ekleyip şişmeye bırakın. Bu arada haşlanmış patatesleri ezin. Soğanı ince rendeleyin. Şişen bulguru salçayla karıştırıp içine soğanı, patatesi ekleyip yoğurun. Mekik şekli verip yağda batırın ve tabağa dizin. Maydanozla süsleyip ikram edin.