



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU PİLİÇ KÖFTE

- 1 adet haşlanmış Keskinolu piliç göğsü
- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 çay bardağı Ravika zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı toz ceviz
- Tuz, kimyon, kırmızı toz biber
- 1 soğan rendesi
- 1 çay kaşığı salça
- 2 çorba kaşığı limon suyu

Haşlanmış piliçleri robottan geçirin. 1 su bardağı bulguru 1 bardak sıcak su ile ıslatın. 20 dakika bekledikten sonra piliçlerin üzerine ilave edin. Bir kaptaki soğan rendesini Ravika zeytinyağı ile soteleyin. Piliçli bulguru soğanların üzerine ilave edin. Ceviz, sarımsak, kalan yağ, kimyon, karabiber, 2 çorba kaşığı limon suyunu ekleyip iyice yoğurun. Ufak ceviz büyüklüğünce koparıp şekil verin. Yeşillikle servis edin.

