



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ BULGUR KÖFTESİ

1 adet orta boy kuru soğan
1,5 su bardağı ince bulgur
2 su bardağı ılık su
Yarım su bardağı un
1 adet yumurta
Yarım tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kimyon
Domates sos için:
4 adet olgun domates
1 çorba kaşığı salça
1 diş sarımsak
1 su bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz

Bulgur bir kaba konur üzerine ılık su ve rende soğan katılır 10 dakika bekletilir. Süre sonunda diğ er malzemeler eklenir ve bütünleşene kadar yoğrulur. Harçtan misket kadar parçalar alınır top şekli verilir. Unlu bir tepsiye konur. Diğ er yanda domatesler rendelenir bir tencereye konur. Üzerine salça, yağ su ezilmiş sarımsak ve tuz konur. Bir taşım pişirilir. Kaynamaktayken köfteler atılır. Yaklaşık 15 dakika kısık ateşte pişirilir.

[ML® Domatesli Bulgur Köftesi için tıklayın](#)