



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BULGURLU KÖFTE

MALZEMELER:

5- 6 patates
1 su bardağı ince bulgur
3-4 sivri biber
10-12 adet taze soğan
1 demet maydanoz
2-3 çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı kırmızı biber
2 çay bardağı zeytinyağ
1-2 limon suyu,
tuz

YAPILIŞI:

1- Patatesler haşlanıp soyulur, püre makinesinden geçirilir veya rendelenir.
2- Bulgur ayıklanıp üzerine 1 bardak kaynar su dökülüp kapatılır.
3- Patates, bulgur, tuz, kırmızı biber, kimyon, zeytinyağ, doğranmış biber, soğan, maydanoz ve limon suyu karıştırılıp yoğrulur.
4- Avuç içinde sıkılarak küçük köfteler yapılır, servis tabağına yerleştirilir.
5- Marul yaprakları ve çiğ köfte salatası ile servis yapılır.

Not: İsterseniz; 3 yumurtayı çatalla çarpıp yağda omlet gibi pişiriniz. Patatesli bulgura ilave edip yoğurunuz. Diğer malzemelerle şekilliyiniz.

[ML® Patatesli Bulgur Köftesi için tıklayın](#)[ML® Patates Köftesi için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 04.08.2023