



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ KÖFTE

2 orba kaşığı biber salçası

400 gr. kıyma

200 gr. köftelik bulgur

1 ay bardağı su

Karabiber

Tuz

Sosu için:

3 orba kaşığı biber salçası

3 orba kaşığı nar ekşisi

1 baş sarımsak

3 orba kaşığı tereyağı

Bulguru tuz ve su ile şişene dek yoğurun. Kıyma, salça, tuz ve karabiberi de ekleyip yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalar koparıp, elinizle yuvarlayıp yassı hale getirin. Parmağınızla ortalarına hafifçe bastırıp minik bir çukur açın. Unlanmış tepsiye dizin. Sosu için, dövölmüş sarımsakları tereyağı ile çok az kavurun. Salça ve nar ekşisini ekleyin. Köfteleri bol suda haşlayın. Üzerine sosu dökün.