



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARPUT KÖFTESİ

1,5 su bardağı ince bulgur
1 kahve fincanı irmik
2 adet haşlanmış patates
1 demet maydanoz
Sıcak su
Tuz
Nane
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı salça
3 adet domates
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Yoğurma kabının içine bulguru ve ıslatacak kadar sıcak suyu alın. Üzerini kapatıp 10 dakika bekletin. Daha sonra unu, irmiği, haşlanmış patatesi, tuzu ve kıyılmış maydanozu ekleyip yoğurun. Bu harçtan küçük parçalar kopartıp avuç içinde köfteler yapın ve orasına bastırın. Bu şekilde hazırlanan köfteleri kaynayan tuzlu suda haşlayın. Sürüp servis tabağına alın. Üzerine eritilmiş kırmızıbiberli tereyağını, rendelenmiş domatesi, salçayı ve sarımsağı bırakarak sos yapın. Bulgur köftelerinin üzerine gezdirip servis yapın.