



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİBBE MABRUME (SURIYE)

8-10 kişilik Gerekli malzeme:

1 kg dövülmüş köftelik et

4 su bardağı ince bulgur

1 kg kıyma

1.5 paket margarin

1.5 su bardağı tuzsuz şamfıstığı veya ceviz

Tuz

Karabiber

Eti küçük parçalara bölüp bir kaba alın. Bulguru ekleyip yoğurun.

Kıymayı bir tavaya alıp margarinin yarısıyla kavurun. Fıstığı, tuz ve karabiberi ilave edip ocaktan alın.

Dövülmüş etle yoğurduğunuz bulguru alüminyum folyo üzerine dikdörtgen şeklinde yayın. Kavurduğunuz içi dikdörtgenin uzun kenarına yerleştirin. Kıymalı bulguru folyo yardımıyla rulo yapın.

Kalan margarinin yarısıyla tepsiyi, yarısıyla ruloyu yağlayın. 200 dereceye ayarlı fırında 45 dakika pişirin.

Dilimleyerek servis yapın.