



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ERİKLİ EKŞİLİ KÖFTE

Nazmiye Demirtaş

1 su bardağı pilavlık bulgur
250 gram kıyma
1 su bardağı kuru erik
3 sap pırasa
Tereyağı
Karabiber
Biber salçası

Pırasanın beyaz kısımlarını minik minik doğrayıp tereyağında kavuralım. Karabiber ve tuz ile yoğurduğumuz köftelerimizi misket büyüklüğünde yuvarlayalım, pırasalarla beraber hafifçe kavuralım. Salçamızı ve sıcak suyumuzu ilave edelim, bulgurumuzu ekleyelim ve kısık ateşte pişmeye bırakalım. Pişmeye yakın kuru eriklerimizi ekleyelim.

