



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÖRDEK KÖFTELİ BULGUR PİLAVI

Pilavı için:

2 baş kuru soğan

4-5 adet sivri biber

3 yemek kaşığı margarin

4 orta boy domates

2 orta boy patates

1 kase karakılçık bulguru

2,5 kase kaynamış su

1 tatlı kaşığı tuz

Köfte için:

300 gr ördek kıyması

1 çay bardağı galete unu

Tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

2 yemek kaşığı margarin

1 adet yumurta

2 baş kuru soğanı ve 4-5 sivri biberi doğrayıp 3 yemek kaşığı margarin yağı ile kavurun. 4 domatesi soyup fındık büyüklüğünde doğrayın ve tencereye ekleyin. 2 patatesi de aynı şekilde doğrayın, tencereye ilave edin. tahta bir kaşıkla çevirerek 5 dakika kavurun. 2,5 kase kaynamış suyu ekleyin. Patatesler yarı pişince (tam pişmesinler) ayıklanıp yıkanmış 1 kase bulguru ekleyin. 1 tatlı kaşığı tuzu da ilave edip bulgurlar suyu çekene kadar pişirin. suyunu çekince tencerenin kapağının altına kağıt havlu koyup 5 dakika demleyin.

Köftenin malzemelerini derin bir kaba koyup iyice yoğurun. Köftelere şekil verip margarin yağında kızartıp pilav ile servis edin.