



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ ÇİĞ KÖFTE

Meryem Özten

4 su bardağı köftelik bulgur
2 su bardağı sıcak su
3 tane patates
1 tane soğan
8 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı isot
Kimyon
Yeni bahar
Nar ekşisi
Tuz
Pul biber
½ limon suyu
1 çay bardağı zeytinyağı
10 yemek kaşığı dövülmüş ceviz
½ demet maydanoz

Karıştırma kabına ayıklanmış ve yıkanmış bulguru alalım. Üzerine sıcak su dökelim ve karıştıralım. Patatesleri haşlayalım, bulgurun (suyunu çekmiş olan) içine ilave edelim. Üzerine rende soğan ve dövülmüş sarımsağı ilave edelim, yoğurmaya başlayalım. Biraz yoğurduktan sonra üzerine salçaları ve baharatları ilave edelim, yoğurmaya devam edelim. Kıvama gelince ince kıydığımız maydanoz, tuz, ceviz ve zeytinyağı ekleyelim, bir süre daha yoğuralım. Hazır olan köfteden küçük parçalar koparıp elimizde sıkalım, servis tabağına alalım.

