



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI YAVAN KÖFTE

1,5 su bardağı ince bulgur

1 çay kaşığı reyhan

1 çay kaşığı pul biber

1 adet kuru soğan

1 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

Kızartma yağı

Sos:

1 çorba kaşığı salça

2 su bardağı su

3 çorba kaşığı sıvıyağ

1 çay kaşığı tuz

İnce bulgurun üzerine rende soğan, yarım bardak ılık su ve tuz eklenir. 10 dakika bekletilir. Sonra reyhan, pul biber katılır. Kalan su yoğurdukça eklenir. Kulak memesi kıvamında bir harç elde edilir. Harçtan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve yassılaştırılır. Kızgın yağda açık pembe kızartılır. Başka bir tencereye sos malzemesi konur, bir taşım kaynayınca köfteler atılır. 5 dakika sonra servis edilebilir.
