



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TARHANALI KÖFTE

1 su bardağı kuru tarhana
1 su bardağı irmik
1 su bardağı ince bulgur
100 gr kıyma
1 adet yumurta
1 adet rendelenmiş soğan
1 diş ezilmiş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
Sarımsaklı yoğurt
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı pul biber

Bulgurun üzerine 1 su bardağı ılık su konur ve 10 dakika bekletilir. Sonra diğer malzemeler eklenir ve bütünleşene kadar yoğrulur. Köfteden misket kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Kaynamakta olan tuzlu suya atılır. Yüzüne çıkana kadar pişirilir. Servis tabağına alınır. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve yakılmış yağlı pul biber gezdirilir.