



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI BULGUR YUVARLAMASI

- 1,5 su bardağı ince bulgur
- 1 yumurta
- 1 orba kaşığı acı biber salçası
- 1 demet maydanoz
- Sıcak su
- Tuz, nane
- 2 orba kaşığı un
- 1 ay kaşığı kırmızı pul biber, nane
- 2 orba kaşığı nar ekşisi

Yoğurma kabının içine bulguru ıslatacak kadar sıcak suyu alıp üzerini kapatıp 10 dakika bekletin. Daha sonra üzerine unu, yumurtayı biber salçasını ve tuzu ekleyip yoğurmaya devam edin. Kıyılmış maydanozu ekleyip yoğurun. Buhartan küçük parçalar kopartıp avuç içinde yuvarlayarak köfteler yapın ve ortasına bastırın. Bu şekilde hazırlanan köfteleri kaynayan tuzlu suda haşlayın. Szp servis tabağına alın. İstenirse zerine eritilmiş kırmızıbiberli tereyağı gezdirin. Son olarak nar ekşisi ve zeytinyağı da döküp servis tabağına aktarın.