



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANALI KIZLI KÖFTE

MALZEMESİ:

2,5 bardak ince bulgur

2 bardak un

ince kıyılmış 1/2 bağ dereotu ile 1 bağ maydanoz

1 diş sarımsak

1 soğan

1/2'şer kaşık yenibahar, nane, kekik, kişniş, karabiber ve kimyon

2 kaşık kırmızı pulbiber

2,5 kaşık salça

katı yağ

su

tuz.

Bulguru 2 bardak kaynar suyla ıslatın. Soğan, sarımsak, dereotu ve maydanozu soğan pembeleşinceye kadaryağda kavurun. Üzerine salça ve baharatları katıp karıştırın. Bulgurtuz, un ve 2 bardak su ile bir hare hazırlayın ve misket köfteler yapın. Tuzlu kaynar suda köfteleri 15 dakikahaşlayıp süzdürün. Köfteleri baharatlı karışımla birleştirin.