



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANNEANNEMİN BULGUR KÖFTESİ

2 su bardağı köftelik bulgur
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı domates salçası
8-10 dal maydanoz
1 yumurta
1,5 çay bardağı un
5 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay bardağı zeytinyağı
tuz

Bulgur üzeri bir parmak geçecek kadar ılık suya ıslatılır 10 dakika bekletilir. Üzerine un, kimyon, yumurta, domates salçası, tuz eklenir, bütünleşene kadar yoğrulur. Köfte harcından mişket büyüklüğünde köfteler yapılır, kaynamakta olan tuzlu suda 10-15 dakika haşlanır, servis tabağına aktarılır, zeytinyağı, dövülmüş sarımsak ve biber salçası kavrulur, köftelerin üzerine gezdirilir.