



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARAP KÖFTESİ

Malzemeler

200 gr Yağsız Dana kıyma
2 Su bardağı köftelik İnce Bulgur
1 Orta boy Kuru Soğan
1 Çorba Kaşığı Biber Salçası
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
1 Yumurta
1 bardak su
Kızartmak için sıvı yağ
2,5 bardak çırpılmış yoğurt
5 diş dövülmüş Sarımsak
100 gr Tereyağı
1 demet Maydanoz
Tuz, karabiber, kırmızı pul biber.

Bulguru bir tepsiye alınız. Domates ve biber salçalarını ve pul biberi tuz karabiberini de koyduktan sonra çiğ köfte gibi yoğurunuz. Bulgur yumuşamaya yüz tutunca çiğ kıymayı ve yumurtayı da ilave ederek yoğurmaya devam ediniz. Bulgurun istenen kıvama gelebilmesi için azar azar su ilave edebilirsiniz. Harç hazır olunca iri bilye büyüklüğünde parçaları yuvarlayarak kaynar suya atınız. Yukarı çıkan pişmişleri delikli kepçe ile alınız. Suyunu çekmesi için bir müddet peçete üzerinde beklettikten sonra kızgın sıvı yağda kızartınız. Daha önce servis tabağına yayılmış sarımsaklı yoğurdun üzerine koyunuz. Tereyağını eritiniz. Kırmızı biberi ekleyip yakmadan biraz kavurup yoğurtlu köftenin üzerine dövünüz. Kiyılmış maydanozla süsleyiniz.

[ML® Arap Böreği için tıklayın](#)[ML® Arap Çorbası için tıklayın](#)