



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYA KÖFTESİ

500 gr. ince bulgur
3 soğan
Tuz
1 yumurta
1 kaşık un
Yarım bayat ekmek
Kırmızı biber
Tuz

Bulgura çok ince doğranmış soğan konup iyice karıştırılır. Ufalanmış bayat etmek, kırmızı biber, tuz konup azar azar su alarak yoğrulur. Yumurta ve 1 kaşık un konup yoğrulmaya devam edilir. İyice yoğrulunca cevizden iri parçalara bölünür. Elle yuvarlak yassı şekiller verilir. Kaynayan suya atılıp haşlanır. Bir servis tabağına alınır. Bir kaptaki yağ ile salça kızdırılıp üstüne gezdirilip, servis yapılır.



