



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BESMEÇ (KIRŞEHİR)

<http://www.turansam.org>

200 gr yağsız kıyma  
2 su bardağı köftelik bulgur  
2 adet soğan (rendelenmiş)  
2 yemek kaşığı salça  
3-4 diş sarımsak (rendelenmiş)  
Baharat (kırmızı pul biber, karabiber)  
1 tutam maydanoz (ince kıyılmış)  
Tuz

Listede verilen bütün malzemeler uygun olan yoğurma kabına konulup karıştırılır.

Üzerine yavaş yavaş köftelik bulguru ilave edilip yoğurmaya devam edilir. (bulgur kıymanın suyunu çekene kadar yoğurulur)

Sonra maydanozu ilave edilip ve tekrar yoğurulur.

Kıymalı bulgurulu harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp yuvarlak şekil verilip önceden sıvı yağ ile ısıtılmış tavada kızartılır.

Servis tabağına alınıp servis yapılır.

