



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZDİRME (YOZGAT)

Duru Çiğ köftelik Bulgur 1+1/2 su bardağı
Su 1 su bardağı
Soğan 2 büyük boy
Kıyma(yağsız) 1+1/4 su bardağı
Kimyon 1 tatlı kaşığı
Karabiber 1 tatlı kaşığı
Kırmızıbiber 1 tatlı kaşığı
Nane 1 yemek kaşığı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Sıvı Yağ 2 su bardağı

Bulgur 1 su bardağı sıcak su ile ıslatılarak kabartılır.Soğan soyulur,yıkanır ve çok ince doğranır.Bulgur,kıyma ve soğan karıştırılır,üzerine kimyon ,karabiber,kırmızıbiber,nane ve tuz ilave edilerek iyice yoğrulur.Ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak avuç içi genişliğinde ve 1 santimetre kadar kalınlıkta yuvarlak köfteler yapılır.Kızdırılmış yağda kızartılır,sıcak olarak servis yapılır.(K.K.Höke)

NOT: Tarif Yozgat yöresinden alınmıştır. Arzuya göre fırında hafif kuru olabilir. İstenirse köfte hamuruna 1 yumurtada da kırılabilir.

[ML® Yozgat Böreği \(görsel\)](#)

