



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BULGUR KÖFTESİ (HATAY)

2 su bardağı köftelik bulgur  
1/2 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı kuru fesleğen  
1 çorba kaşığı tepeleme biber salçası  
1/2 çay kaşığı kimyon  
Aldığı kadar su  
Haşlamak için:  
1 litre su  
1 tatlı kaşığı tuz  
Sos için:  
1 kg ıspanak  
6 diş dövülmüş sarımsak  
1 tatlı kaşığı toz biber  
1 su bardağı zeytinyağı

Haşlama suyunu ocağa koyun. Bir kaptaki bulgur, biber salçası, fesleğen ve kimyonu karıştırın. Arada elinizle su katarak ve ununu ekleyerek harcın köfte kıvamına gelmesini sağlayın. Köfteleri küçük küçük yuvarlayın. Kaynamakta olan suya bulgur köftelerini atın, 7-10 dakika kadar haşlayın ve süzün. Sos için, ıspanakları haşlayın, süzün ve sıkın. Geniş bir tencerede zeytinyağının yarısı ile dövülmüş sarımsakları, toz biberle kavurun, üstüne bulgur köftelerini ve geri kalan zeytinyağını ilave edin, karıştırın ve ocaktan alın. Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 10.05.2024