



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BULGUR KÖFTESİ

Çiğdem Yıldız

2 su bardağı ince bulgur  
3 çorba kaşığı un  
2 su bardağı sıcak su  
500 gr kaymaklı yoğurt  
3 diş sarımsak  
1 adet soğan  
3 çorba kaşığı margarin  
1 adet yumurtanın akı  
Nane  
Pulbiber  
Tuz

Bulguru derin bir kaba alıp sıcak suyu dökün üzerini kapatın ve yumuşayana kadar bekletin. Soğanı rendeleyin. Sarımsakları ezin. Bulgur yumuşayınca rendelenmiş soğan, un, tuz, sarımsak, nane ve yumurta akını ekleyip iyice yoğurun. Köfte harcından küçük parçalar koparıp yuvarlak küçük köfteler yapın. Derin bir tencereye su doldurup tuz ilave ederek kaynatın. Hazırladığınız köfteleri kaynar suda haşlayın. Köfteleri kevgirle çıkarıp servis tabağına alın. Margarini tavada eritip pul biberi ekleyin kızarıncaya ateşten alın. Köftelerin üzerine yoğurt koyduktan sonra biberli eritilmiş yağı da yoğurdun üzerine dökün.

