



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR KÖFTESİ

Malzemeler:

4 su bardağı su
2 su bardağı pilavlık bulgur
1 kg. patates
125 gr. margarin
1 yemek kaşığı salça
1 tutam tuz
2 iri kuru soğan
kırmızı biber

Yapılışı:

Patatesler haşlanıp kabukları soyulur. Tencerede yağ eritilip rendelenmiş soğanlar sarartılır. Salça ilave edilip 4 bardak su konur. Kaynayan suya bulgur ilâve edilir, pilav haline gelinceye kadar pişirilir. Pişirilen pilav bir tepsiye alınıp içine haşlanmış patatesler rendelenir, kırmızı biber, tuz, doğranmış maydanoz ilavesinden sonra yoğurulur. Köfte şekli verilip servis tabağına dizilir. İstenirse roka ve marul yapraklarıyla süslenir.

[ML® Bulamaçlı Köfte için tıklayın](#)
