



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR KÖFTESİ

250 gr bulgur
2 soğan
2 domates
1 yemek kaşığı biber salçası
1/2 çay kaşığı kimyon
Biraz tuz
Zeytinyağı

Bulguru yıkıyoruz ve kapaklı bir kaba alıyoruz sıcak suyu ekleyip ve 15 dak. dinlenmeye bırakıyoruz. Soğanları doğruyoruz küp şeklinde ince ince doğruyoruz ve zeytinyağda kavruyoruz. Bulgurumuz suyunu çekmiş ise domates kimyon salça tuzunu ilave ediyoruz ve rondoda güzelce karıştırıyoruz kuru kalmayacak şekilde ve hamur olmayacak şekilde!! Kavurduğumuz soğanı ilave ederek ve tekrar karıştırıyoruz. iyice karıştırmanız gerekiyor, bulgur hafif yağlı ıslak kalmalı. Ceviz büyüklüğünde şekil veriyoruz ve servis yapıyoruz.



Fotoğraf "yerküre" tarafından gönderildi. 10.08.2018