



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BULGUR TOPLARI

2 su bardağı ince bulgur  
1 su bardağı sıcak su  
1 soğan  
4 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı salça  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz, karabiber, kimyon, kırmızı pul biber  
3 çorba kaşığı un  
1 yumurta  
2 büyük rendelenmiş domates

Derin bir yoğurma kabında unu, yumurta ekleyip yoğurmaya başlayın. Üzerine baharatları, rendelenmiş soğanı, bulguru ve sarımsakları ilave edip iyice yoğurun. Ara ara su ekleyip macun kıvamına getirin. Köfte harcını elinizle büyüklü küçüklü yuvarlayıp, şekil verip buzdolabında 15 dakika kadar dinlendirin. Daha sonra kaynayan tuzlu suda 15 dakika pişirin. Domatesi ve az salçayı zeytinyağında 5 dakika pişirip sos yapın. Tabağın altına sosu döküp üzerine haşlanmış köfteleri koyarak ikram edin.