



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU DOĞU KÖFTESİ

Malzemeler: (4 kişilik)

½ kg yağsız kıyma.

1 çay bardağı ince bulgur.

1 adet soğan.

Yeterince sıvıyağ.

1 çay kaşığı kırmızıbiber.

1 çay kaşığı karabiber.

1 çay kaşığı kimyon.

1 çay kaşığı yenibahar.

1 tatlı kaşığı Süttaş tereyağı.

1 bardak su.

1 kaşık salça.

3 diş sarımsak.

3-4 adet patates.

1 bardak Süttaş süt.

1 kaşık Süttaş tereyağı.

Yapılışı

Kıymayı ve ince bulguru bir tepside iyice yoğurun. Daha sonra soğanı rendeleyip ilave edin, tuzunu ve baharatlarını ayarlayın, Süttaş tereyağını ekleyin ve hepsini özlü bir hamur olana dek bir kez daha yoğurun.

Elinizi hafifçe ıslatarak, bu harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlak ve yassı köfteler hazırlayın.

Köfteleri sıvıyağda kızarttıktan sonra küçük bir tepsiye veya kapaklı yayvan bir tencereye alın. Salçaya bir

bardak su ve dövülmüş sarımsak ekleyerek tenceredeki köftelerin üzerine dökün. Kısık ateşte köfteleri sos ile

birlikte pişirdikten sonra ikram edin. Patatesi haşladıktan sonra renderin iri tarafı ile rendeleyin. Bir bardak Süttaş süt ile Süttaş tereyağını ekleyip pürüzsüz olana dek karıştırın. Köftelerin yanında ikram edin.