



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU DOĞU KÖFTESİ

MALZEMELER

1/2 kg yagsiz kiyma
1 çay bardagi ince bulgur
1 adet soğan, sivi yağ
1 çay kasigi kirmizibiber
1 çay kasigi karabiber
1 çay kasigi kimyon
1 çay kasigi yenibahar
1 tatli kasigi tereyağı
1 bardak su, tuz
1 kasik salça
3 dis sarmisak
Püre için:
3-4 adet patates,
1 bardak süt

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymamizi bir tepsiye alin ve içine ince bulguru ekleyin. Özlesene dek yogurun. Sogani rendeleyip, bulgurlu kiymaya ilave edin. Tuz ve baharatlari ekleyin. Tereyağını da ekleyerek hepsini yogurun. Elinizi hafifçe islatarak, ceviz büyüklüğünde, yuvarlak ve yassi köfteler hazirlayin. Sivi yağda kızartin. Küçük bir tepsiye veya kapakli yayvan bir tencereye alin. Salçaya 1 bardak su ve dövülmüs sarımsaklari ekleyip köftelerin üzerine dökün. Kısık ateste köfteleri sos ile birlikte pisirin. Püre için: Patatesi haslayin ve rendenin iri tarafı ile rendeleyin. 1 bardak süt ile tereyağını ekleyip, pürüzsüz olana dek karistirin. Köftelerin yanında garnitür olarak servis yapin.