



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU KÖFTE ÇORBASI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
5 Su Bardaęı su
2 Adet soęan
200 gr kıyma
2 orba Kaşığı zeytinyağı
1 Biraz tuz
4 Adet Domates
4 orba Kaşığı ince bulgur
4 orba Kaşığı pirinç
1 Tatlı Kaşığı Nane

Soğanları soyup rendeleyin. Domatesleri rendeleyin. Bulguru yıkayıp iyice süzün. Kıyma, bulgur, soğan, zeytinyağı ve tuzu bir kaptaki karıştırıp yoğurun. Hazırladığınız köfte harcından yarım ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın. Margarinı tencerede eritip domatesi hafif kavurun. Su ve pirinci ekleyip kaynatın. Köfteleri ilave edip 15-20 dakika pişirin. Üzerine nane serpip servis yapın.