



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGUR KÖFTESİ

MALZEMESİ:

1 kg. kıyma
2 bardak ince bulgur
2'şer yumurta ve soğan
1'er kaşık un, katı yağ ve salça
maydanoz
karabiber
kırmızı pulbiber
kimyon
su
tuz.

Kıyma, yumurta, bulgur, un, 1 rendelenmiş soğan ve baharatları 1 fincan su ile karıştırıp yoğurun ve misket köfteler yapın. Yağda ince doğranmış soğanı pembeleştirin ve salçayı ekleyip bir iki çevirdikten sonra üzerine yeterince su koyup kaynatın. Su kaynayıncaya köfteler suya atıp 20 dakika kadar orta ateşte pişirin.