



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU KÖFTE

1/2 kg. köftelik bulgur
2 adet haşlanmış patates
2 adet soğan
Karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
Tuz
Kimyon
1 çorba kaşığı sirke
1 çay bardağı zeytinyağı

Soğanı tereyağında kavurun. Üzerine sirke, kıyılmış ceviz ve baharatları ekleyin, karıştırıp ocaktan alın. Bulgurun üzerine bir miktar su serpin. Salça ilave edip azar azar su ekleyin, yoğurarak bulguru yumuşatın. Patatesi de ilave ederek yoğurun. Bir tepsiye karışımın yarısını koyup yayın, cevizli soğanı ekleyin. Üzerine kalan bulgurlu karışımı top top koyun ve bastırarak düzleştirin. Üzerine zeytinyağını gezdirin, dilimleyerek servis yapın.