



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU KÖFTE

1.5 su bardağı ince bulgur
2 yumurta
1 çay bardağı irmik
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı acı biber salçası
3 soğan
600 gram kıyma
200 gram ceviz içi
Kimyon, karabiber, isot, yenibahar, tuz
Kızartmak için sıvı yağ

Derin bir kabın içine rendelenmiş soğanı, ince kıyılmış cevizi koyun. Baharatları ekleyin. İnce köftelik bulgur, yumurta, irmik ve salçayı da katıp, ara sıra su ekleyip güzelce yoğurun. Macun kıvamına gelince elinizi suya batırıp parçalar kopartın ve elinizde yuvarlayın. Kızdırdığınız yağda kızartıp sıcak servis yapın.