



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU KÖFTE (SİVAS)

Zehra Şenet

500 gram dana kıyması
2 su bardağı köftelik ince bulgur
1 adet yumurta
1 tane çok ince kıyılmış kuru soğan
Tuz
Karabiber
Pul biber
Sosu için:
1 yemek kaşığı tereyağı veya margarin
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı kuru nane
Tuz
Yeterince su

Köfte malzemelerini geniş bir tepsi içinde sakız gibi olana kadar iyice yoğurun. Yoğurulan kıyma hamurundan küçük parçalar koparın ve misket gibi yuvarlayın, kıyma bitene kadar küçük köfteleri yapın. Diğer tarafta büyük bir tencere yağı koyun, kızdırın. Salçayı ve kuru naneyi ekleyin, biraz daha kavurun, üzerine bolca su doldurun. Kaynayınca bütün köfteleri içine atın, köfteler pişene kadar kaynatın. Tuzunu kontrol edin ve servis yapın.

