



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU KÖFTE VE YANINDA FEAST SEBZELİ KROKET

250 g orta yağlı kıyma
2 orta boy patates
1 su bardağı ince bulgur
6 yemek kaşığı Feast Küp Soğan
1 su bardağı havanda dövülmüş ceviz
2 yumurta

Bir su bardağı ince bulgurun üstünü örtecek kadar ılık su ilave edin. Üzerine kıymayı da koyarak yoğurun. Tuz, karabiber ve cevizi de ilave edip çırpılmış 2 yumurtayı ve Feast Küp Soğan'ı karışıma ekleyin. Normal büyüklükte yuvarlatılmış yassı köfteleri galeta ununa bulayarak sıvı yağda kızartın.

Feast Sebze Kroket'i çözülmesini beklemeden fritözde 180 °C'de 3,5 – 4 dk. kızartın ve köftelerin yanında servis edin. Hem lezzet hem de sunum olarak bir şölene hazır olun.

[ML® Bulgurlu Köfte için tıklayın](#)