



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU KÖFTELİ CACIK (KÜTAHYA)

1 su bardağı ince bulgur
Yarım su bardağı irmik
Yarım su bardağı mısır unu
Kaynar su
Kırmızı toz biber
Karabiber
Tuz
Ayçiçeği yağı
Cacık için:
3 adet salatalık
2 diş sarımsak
3-4 adet kornişon turşu
Acı biber turşusu
3 yemek kaşığı yoğurt

Bulgur, irmik ve mısır ununu yoğurma kabına alın. Üzerini çok az geçecek kadar kaynar su ekleyip üzerini bir kapakla kapatın. Suyu çekip yumuşayana kadar bekletin. Buzdolabında yarım saat bekletip köfte şekli verin. Köfteleri ayçiçeği yağında kızartın.

Cacık için salatalıkları rendeleyin. Turşuları ve sarımsakları incecik doğrayın. Yoğurda ekleyip karıştırın. Cacığı servis tabağına alın. Üzerine köfteleri dizip bekletmeden servis yapın.