



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BULGURLU PATATES KÖFTESİ

Fevziye Sürmeli

4 adet haslanmış patates  
1 kase çiğ köftelik bulgur  
2 kuru soğan  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
5, 6 dal maydanoz  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
Yarım limonun suyu  
2 diş dövülmüş sarımsak  
Tuz  
Pulbiber  
Karabiber

Soğanı ince doğrayıp yağda kavurun. Salça ve baharat ekleyip soğumaya bırakın. İnce bulguru sıcak su ile şişirin. Şişen bulgura, patatesleri rendeleyip, soğuyan soğanla karıştırın. İnce doğranmış maydanoz, tuz ve limonu ekleyip yoğurun. Çiğköfte şekli verip afiyetle yiyoruz. Köftenin salatası için; 3 adet küp küp doğranmış domates, 1 tatlı kaşığı kimyon, 1 adet küp doğranmış kuru soğan, 1 tatlı kaşığı biber salçası, 1 adet limon suyu kullanılır. Hepsini el ile iyice yoğurulur.

Not: Marul yaprakları ile servis edin. Köftenin salatasındaki kimyonu ve biber salçasını koymazsanız, salata bir işe yaramaz.