



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU PATATES KÖFTESİ

1 su bardağı ince buldur

2 adet patates

1 adet soğan

1 adet yumurta

1 çorba kaşığı biber salçası

Tuz karabiber, kimyon

Üzeri için:

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı domates salçası

1 çay bardağı su

Patatesleri haşlayıp, kabuklarını soyun ve sıcakken içine ince bulguru ekleyip üzerini örtün. Bulgur patatesin sıcaklığı ile şişecek. Çok katı olursa üzerine 1 çay bardağı sıcak su konulabilir. Bulgurlu patatesli karışımın içine rendelenmiş soğan, yumurta, salça ve baharatları ekleyin. Yoğurup ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın ve tepsiye dizin. Üzerine salçayla tereyağını tavada 2 dakika pişirip gezdirin. 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirip servis yapın.
