



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU POMAK KÖFTESİ

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

500 gr dana kıyma
Kızartmak için sıvı yağ
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 kahve fincanı ince bulgur
1 büyük soğan
1 adet yumurta
1-2 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı biber salçası
1 su bardağı konserve bezelye
4-5 adet patates
2-3 diş sarımsak
Tuz

Kıyma, bulgur, rendelenmiş soğan, nane, kimyon, karabiber ve tuzu karıştırıp yoğurun. Küçük köfte şeklinde yuvarlayın ve yağda kızartın. Patatesleri küp şeklinde doğrayın ve kızartın. Bir tavaya 2 kaşık sıvı yağ koyduktan sonra doğranmış sarımsakları ve salçayı kavurun, 2-3 su bardağı su ile ezin. Tepsideki köftelerin üzerine dökerek pişirin. Patates ve bezelyeleri de ilave ederek 2-3 dakika daha pişirdikten sonra servise sunun. Yoğurtlu servis de edilir..

