



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU TOP KÖFTE

Köftesi için:

1 su bardağı köftelik bulgur

1 kahve fincanı irmik

Fesleğen, kimyon, pul biber ve tuz

Sos için:

Yarım kg. ıspana

1 tatlı kaşığı fesleğen, kimyon,

kırmızı biber

Üzeri için:

1 çorba kaşığı nar ekşisi

1 kahve fincanı zeytinyağı

2 diş sarımsak

Derin bir kabın içine bulgur ve irmiği alarak üzerini aşacak kadar sıcak su ekleyelim. Suyunu çekince, fesleğen, kimyon, pul biber ve tuz ilave edelim. Bulgur ve irmik iyice yumuşayınca kadar yoğururuz. Yoğururken su serpelim. Hazırladığımız karışımdan fındık büyüklüğünde parçalar koparalım. Avuç içimizi ıslatıp malzemeyi yuvarlayarak minik köfteler yapalım. Köfteleri kaynayan suda 15 dakika haşlayalım. Tel süzgeç yardımıyla suyunu süzüp, servis tabağına alalım. Diğer yanda ıspanakları yıkayalım ve 2 bardak suyla 10 dakika haşlayalım. Soğumaya bırakalım. Ispanakları avucumuzun içinde iyice sıkarak suyunu alalım, içine fesleğen, kimyon ve kırmızı biber ekleyip karıştıralım. Ispanak sosunu köftelerin üzerine gezdirelim. Ayrı bir kapta nar ekşisi, zeytinyağı ve dövülmüş sarımsağı karıştıralım. Bu karışımı ıspanaklı top köftelerin üzerine gezdirelim ve servis yapalım.