



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TEPŞİ KÖFTESİ

1/2 kg. köftelik bulgur
2 adet haşlanmış patates
2 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı sirke
1 çay bardağı zeytinyağı
Kimyon
Tuz
Karabiber

Rendelenmiş soğanı tereyağında kavurun. Üzerine sirke, kıyılmış ceviz ve baharatları ekleyin, karıştırıp ocaktan alın. Bulgurun üzerine su serpin. Salça ve azar azar su ekleyin. Yoğurarak bulguru yumuşatın. Patatesi de ilave edip yoğurun. Bir tepsiye karışımın yarısını koyup yayın. Üzerine cevizli soğanı ekleyin. Kalan bulgurlu karışımı top top koyun ve bastırarak düzleştirin. Üzerine zeytinyağını gezdirin.