



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR KÖFTE

2 su bardağı ince bulgur
500 gram kıyma
1 soğan
1 çay kaşığı kişniş
1 çay kaşığı tuz, karabiber
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı sıcak su
1 su bardağı sıvı yağı
2 patates

Derin bir kabın içinde ince bulguru döküp üzerine biraz su serpin. Üzerine rendelenmiş soğanı, kıymayı, baharatları ve salçayı koyup iyice yoğurun. Yuvarlak bir şekil verip tepsilere dizin. Hazırlanan köfteler 2 saat derin dondurucuda bekletilmeli. Pişireceğiniz zaman çıkartıp sıvı yağda kızarın. Patatesleri elma dilimi şeklinde doğrayıp kızartın. Yeşilliklerle birlikte sıcak olarak servis yapın.

Not: Kişniş bu köfteye çok yakışır, havanda döverek toz haline getirip öyle kullanın.