



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIZBIZ KÖFTE VE BULGUR PİLAVI

Pınar İllaki Cızbız Köfte
Pınar Süzme Yoğurt
1 Adet Soğan
3 Adet Domatesin Rendesini
3 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Kırmızı Biber (Toz)
1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
1 Su Bardağı Pırlavlık Bulgur
2 Su Bardağı Su

Zeytinyağı tencerede ısıtılır.

Soğanlar ince ince doğranıp tencereye atılır, zeytinyağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur.

Domates salçası eklenir.

Bulgur eklenir.

Su ilave edilir, domates rendesi de ilave edilip tencerenin kapağı kapatılarak kısık ateşte pişirilir.

Piştikten sonra kapağın altına kağıt havlu konularak 10 dk demlenmeye bırakılır.

Pınar Cızbız Köfte talimatlara uygun pişirilir.

Yoğurt ile servis yapılır.

