



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAĞBÜLET (KARATAŞ ADANA)

Duygu Özcan

6 ay bardağı esmer bulgur(kişi başına 1 çay bardağı esmer bulgur)

1 yemek kaşığı biber salçası

Alabildiğı kadar un

Tuz

1 kg domates

1 baş sarımsak

1-2 adet yeşil veya kırmızı biber

1 yemek kaşığı biber salçası

Bulgur ıslanır, ıslanan bulgur salça ile iyice ovulur. Daha sonra alabildiğince un eklenir ve yoğrulur.

Küçük bezeler alınır yuvarlanır ve ortasına parmak basılır.

Haşlanır ve süzölür.

Yağ ve salça kavurulur biberler eklenir ve pişirilir. Rendelenmiş domates eklenir ve en son sarımsaklar eklenir.

Sos pişince içine köfteler (dağbületler) eklenir ve 2-3 dakika daha pişirilip servis edilir.

