



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DIVIL KÖFTE (NEVŞEHİR)

5 adet orta boy patates
1 adet yumurta
3 yemek kaşığı un
1 su bardağı köftelik bulgur
Karabiber
Tuz
Kızartmak için;
Zeytinyağı

Patateslerin kabuklarını soyup küp küp kesin ve haşlayın.
Bulguru çukur bir kaba koyun. Üzerine bir su bardağı sıcak su ekleyin ve şişmesi için üstünü kapatın.
Haşlanan patatesleri çatal yardımıyla püre kıvamına getirin.
Daha sonra patatesleri bulgurun üzerine ilave edin.
Üzerine un, yumurta ve tuzu da ekledikten sonra yoğurun.
Avuç içinizi hafifçe ıslatın ve hazırladığınız karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalarla toplar elde edin.
Hazırladığınız köfteleri kızgın yağda kızartın.

