



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLGULU KÖFTE

2 su bardağı bulgur
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 adet yumurta
100 gram kıyma
1 çorba kaşığı irmik
2 adet haşlanmış patates
Tuz
İçine:
100 gram kıyma
Domates sosu için:
2 adet domates
2 adet kesme şeker
1 çorba kaşığı sıvı yağ
2 diş sarımsak
1 defne yaprağı

Bulgur, kırmızıbiber, yumurta, tuz, kıyma ve irmik ile hamur yapın.

Haşlanmış patatesi ilave edip yoğurun. İç için ayrılan 100 gram kıymadan fındık iriliğinde köfteler yapın. Kızgın yağda kızartın.

Bulgurlu hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizle ortasını açıp, köfteleri yerleştirin. Elinizde yuvarlayın. Tüm hamur bitince bol suda haşlayın.

Bu arada domates sosunu hazırlayın. Bunun için domates, kesme şeker, sıvı yağ, sarımsak ve defne yaprağını robottan geçirin. 2 çorba kaşığı tereyağını küçük bir tavada eritin.

Köftelerin üzerine tereyağı gezdirin. Domates sosu ile servis yapın.