



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ BULGUR PİLAVI İLE LEZİTA KASAP KÖFTE

2 su bardağı pilavlık bulgur
3 su bardağı sıcak su
1 kuru soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı tereyağı
2 adet domates
2 adet sivri biber
Yarım demet maydanoz
Tuz, kimyon, nane

Bulguru yıkayıp süzün ve süzgeçte bekletin. Kuru soğanı yemeklik doğrayın. Domatesleri soyup minik küpler halinde doğrayın. Biberleri ve maydanozu ince ince doğrayın. Bir tencerede sıvıyağı ve tereyağını ısıtıp soğanı kavurun. Biberleri ve ardından domatesi ekleyip kavurmaya devam edin. Salçayı ilave edip karıştırın. Yıkılmış süzölmüş bulguru ekleyin ve tahta kaşıkla karıştırarak 2-3 dakika kavurun. Tuz, kimyon ve naneyi ekleyin. Üzerine 3 bardak kaynar sıcak su ekleyip karıştırın ve kısık ateşte suyunu çekene kadar arada bir karıştırarak pişirin. Ocaktan almadan önce kıyılmış maydanozu ilave edip harmanlayın. 10 dakika demlenmeye bırakın. Lezita Kasap Köfteleri kızgın yağda 4 dakika kızartıp bulgur pilavı ile birlikte sıcak olarak servis yapın.

