



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DÜĞÜRCÜKLÜ MUZLU SULU KÖFTE

1 su bardağı düğürcük (ince bulgur)

5 adet olgunlaşmış muz

1 yemek kaşığı salça

50 gr yağ

1 adet yumurta

1 adet soğan

Yarım litre su

Öncelikle soğanları incecik doğruyoruz ve sonrasında yağa soğanları ilave edip kavuruyoruz.

Diğer taraftan düğürcüğü su ile şişiriyoruz ve sonrasında ezmiş olduğumuz muz püre haline getirip bulgur ve yumurta ile karıştırdıktan sonra küçük toplar haline getiriyoruz.

Başka bir tencerede ise kalan yağa salçayı ve kavurduğumuz soğanları ilave ediyoruz. Suyu ekliyoruz ve ardından muzlu topları haşlamaya bırakıyoruz. Haşlandıktan sonra servise hazır.