



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ PATATES KÖFTESİ

4 adet patates  
2 çaybardağı ince bulgur  
1 çorba kaşığı salça  
1 adet limon  
1 yumurta  
Sosu için:  
1 çay bardağı zeytinyağı  
6 çorba kaşığı nar ekşisi  
Yarım limon suyu  
1 çorba kaşığı kırmızıbiber  
Yarım demet maydanoz

Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyun ve bir kaba alıp ezin. İçine sıcakken bulguru ekleyip karıştırın. Salça, tuz, karabiber ve limon suyunu da ekleyip yoğurmaya başlayın. Son olarak yumurtayı da kırıp hamur haline getirin. Elinizi suya batırıp bu harçtan küçük köfteler yapın. Bir kabın içinde sukaynatıpköfteleribü suya atın, 5 dakika haşlayın. Daha sonra nar ekşisi, limon suyu, zeytinyağı ve kırmızıbiberi bir kapta çırpıp köfteleri içine atın ve karıştırın. Hepsini bu şekilde hazırlayıp servis tabağına alın. Üzerine kıyılmışmaydanoz serpip ikram edin.