



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HALEP KÖFTE

2 su bardağı ince bulgur
200 gram içli köfteli yağsız kıyma
1 su bardağı sıcak su
1 soğan
4 diş sarımsak
4 dal maydanoz
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber, kimyon, kırmızı pul biber
3 çorba kaşığı unu
1 yumurta
2 büyük rendelenmiş domates

Derin bir yoğurma kabının içine kıymayı, unu, yumurtayı, kıyılmış maydanozu, salçayı ve sarımsağı ekleyip yoğurmaya başlayın. Üzerine baharatları, rendelenmiş soğanı, bulguru ve sarımsakları ilave edip iyice yoğurun. Ara ara su ekleyip macun kıvamına getirin. Köfte harcını elinizle büyüklü küçüklü yuvarlayıp şekil verin. Buzdolabında 15 dakika kadar dinlendirin. Daha sonra kaynayan tuzlu suda 15 dakika pişirin. Servis tabağına domatesi zeytinyağında 5 dakika pişirip sos yapıp hazırlayın. Üzerine döküp maydanozla süsleyip ikram edin.

