



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİ PATATESLİ İÇLİ KÖFTE

<https://www.sabah.com.tr>

Köftesi için:

1 büyük su bardağı köftelik bulgur

Aynı bardakla sıcak su

1 adet yumurta

1 yemek kaşığı domates salçası

3 yemek kaşığı un

Tuz

Pul biber

İçi için:

1 adet haşlanmış patates

2 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı dolusu tereyağı

Tuz

Karabiber

Kimyon

Pul biber

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Küçük bir tencereye doğradığımız soğanları koyup tereyağında kavuruyoruz. Haşlanmış ve ezilmiş patatesi de soğanların içine ilave ediyoruz. Tuzunu ve baharatlarını da katıyoruz, biraz daha kavurup soğumaya bırakıyoruz. Bulgurun üzerine sıcak suyu döküp şişmesini sağlıyoruz. Köfte malzemelerini bulgurun içine alıp elimizi hafif ıslatarak iyice yoğuruyoruz. Yoğurma esnasında fazla su koyarsanız cıvık olur, açmakta zorlanırsınız. Cevizden biraz daha büyük parçalar alıp açıyoruz. Bir tatlı kaşığı iç harcından koyup kapatıyoruz. Biraz dolapta bekletip bol kızgın yağda kızartıyoruz.