



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ KÖFTE KROKET

- 1 su bardağı kavrulmuş kıyma
- 2 su bardağı köftelik bulgur
- 3 yemek kaşığı irmik
- 2 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bulguru 1 bardak suyla ıslatın 10 dakika kabarması için bekletin. Üstüne kıyma, toz biber, karabiber, irmik, yumurta, rendelenmiş kaşar peyniri ve un ilave edip yoğurun. Biber salçasını da ilave ettikten sonra tekrar yoğurun. Bütün malzemelerin bulgura iyice karışmasını sağlayıp yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan parmak şeklinde uzun köfteler yapın. Kızgın yağda 3 dakika köfteleri sallayarak kızartın. Her tarafı kızaran köfteleri servis tabağına alıp yanında acı sosla servis yapın.

