



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İHBİYŞİ

MALZEMELER

50 gram kıyma
1,5 çorba kaşığı köftelik bulgur
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı margarin
1 adet arpacık soğanı
1 tatlı kaşığı salça
1 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 diş ezilmiş sarımsak

YAPILIŞI

Kıyma, birbuçuk çorba kaşığı köftelik bulgur, 1 çay kaşığı kırmızıbiber ve 1 çay kaşığı tuzu macun haline gelene kadar yoğurun. Nohut büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayın, 1 tatlı kaşığı margarini tavada eritin, 1 adet arpacık soğanını yemeklik doğrayıp, tavada kavurun, 1 tatlı kaşığı salçayı ekleyin, 1 çay bardağı suyu ilave edin. Küçük köfteleri tencereye alın. On beş dakika pişirin. İnmesine yakın 1 tatlı kaşığı limon suyu ve 1 diş ezilmiş sarımsağı ilave edin. İnce kıyılmış maydanozla süsleyip servis yapın.

[ML® İhbeyşi için tıklayın](#)