



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İRMİKLİ SARIMSAKLI BULGUR KÖFTESİ

### MALZEMELER

400 gr irmik  
2 baş sarımsak  
1.5 su bardağı un  
1.5 su bardağı zeytinyağı  
1/2 kg çiğ köftelik bulgur  
1.5 yemek kaşığı biber salçası  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Bulgur ve irmiği bir tepsi içinde harmanlayıp, hafifçe ıslatın, salça ve tuz ilave edip, hamur kıvamına getirin. Un ve su katıp yoğurun. Sakız gibi bir hamur haline geldiğinde, fındık tanesi iriliğinde köfteler yapın. Köftelerin üzerine parmakla hafifçe fastırıp, yassıltın. Daha sonra bu köfteleri kaynar suda haşlayıp, süzün. Zeytinyağı, dövülmüş sarımsak ve salçayı karıştırıp, köftelerin üzerine dökün. Arada bir karıştırarak bulgurun bu karışımı emmesini sağlayın. Üzerine bir demet maydanoz doğrayıp, servis yapın.

[ML® İrmikli Köfte için tıklayın](#)