



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISIRGANOTLU ŞARK KÖFTESİ

2 bardak ince bulgur
1,5 bardak sıcak su
1 adet soğan
1 adet yumurta akı
2-3 kaşık un
yarım demet ısırganotu
1 bardak yoğurt
2-3 diş sarımsak
2 kaşık margarin
2 kaşık kuru nane
1 kaşık acı pulbiber
1 çay kaşığı tuz

Bulgur ayıklanır. Geniş bir kaba alınıp sıcak su ilave edilir. Kapak kapatılıp bulgur yumuşayana kadar bekletilir. Soğan soyulup rendelenir. Bulgur pişince nane, soğan, ince doğranmış ısırgan otu un, yumurta akı ve tuz ilave edilir. Kıvamını buluncaya kadar ara sıra su serpilerek iyice yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp oval köfteler hazırlanır. Bir tencere suyla doldurulup tuz ilave edilir ve kaynatılır. Hazırlanan köfteler ilave edilip haşlanır. Köfteler kevgirle suyun içinden alınıp servis tabağına dizilir. Sarımsaklar ezilip yoğurtla karıştırılır. Margarin bir tavada eritilip acı pul biber ilave edilerek kızdırılır. Sarımsaklı yoğurt köftelerin üzerine yayılıp yağda kızdırılmış pul biber gezdirilerek dökülür. Sıcak olarak servis yapılır.