



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KISIR KÖFTESİ

2 su bardağı ince bulgur
Yarım bağ taze soğan
1 kuru soğan
3 su bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı biber salçası
1 demet kıvırcık
Yarım bağ maydanoz
Tuz
Karabiber
Pul biber
Limon
Sıvı yağ
İsteğe göre çok az nar ekşisi

Kısır köftesi tarifi için önce bulguru sıcak su ile ıslatın ve kapaklı bir kaptan 15 dakika bekletin. O şışerken bir tavada soğanları yağla kavurun. Böylece soğan kokusu olmayacak. Ardından salçasını ekleyin. Birkaç tur karıştırdıktan sonra ocağın altını kapatın. Dinlenen bulgurun içine soğanlı salçalı karışımı ekleyin. Güzelce yoğurun. Ardından diğer malzemeleri ekleyin ve karıştırın. Uzun köfte şekli vererek kıvırcıkların üzerine servis edin.

