



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BULGUR KÖFTESİ

Yarım kilo kıyma
1 su bardağı köftelik bulgur
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
2 adet yumurta
1 bardak su
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 tatlı kaşığı kuru reyhan
Kızartma yağı

Çiğ köfte tepsisinin içine soğanı rendeleyip diğer tüm malzemeleri ekleyin. Çiğ köfte yoğurur gibi tüm malzemeyi yoğurun. Bulguru yumuşatmak için suyu bir kaseye alıp yoğurma sırasında suyu azar azar ekleyin. Bulgurlar iyice eridikten sonra 15 dk. dinlenmeye bırakın.daha sonra elinize cevizden daha büyük parçalar alıp yuvarlanıp iki elinizin arasında yassı olarak ince şekil verin.sanayağını eritip tavada her iki tarafında kızartın son köfteleri tavaya aldığınızda üzerine yumurtaları kırıp yumurtayla birlikte servis tabağına alın.

