



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTE DOLMASI (SİVAS)

1 su bardağı ince bulgur
1 çaya bardağı pilavlık bulgur
1 çay bardağı irmik
1 adet yumurta
Su
Un
Tuz
İçi için:
250 gr kıyma
1 adet haşlanmış patates
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı salça
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber

Bulgur, irmik bir kaba konur. Üzerine yumurta az su eklenir. Eller ıslatılarak ve az un eklenerek macun gibi bir karışım olana kadar yoğrulur. Diğer tarafta ince doğranmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine kıyma ve salça eklenir. Suyunu bırakıp çekince tuz ve karabiber katılır. Bulgurlu karışımdan yumurta kadar parçalar alınır. İçli köfte gibi döndürerek içi açılır. İçine yeteri kadar kıymalı harç doldurulur. Ağız döndürerek kapatılır. Sonra top şekli verilir. Köfteler kaynayan suda haşlanır. Servis tabağına çıkarılır. Üzerine kızdırılmış tereyağlı biber gezdirilir.