



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTE VE BULGUR PİLAVI

Pınar Cızbız Köfte

Pınar Süzme Yoğurt

1 adet soğan

3 adet domatesin rendesi

3 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Kırmızı biber (toz)

1 yemek kaşığı domates salçası

1 su bardağı pilavlık bulgur

2 su bardağı su

Zeytinyağı tencerede ısıtılır. Soğanlar ince ince doğranıp tencereye atılır, zeytinyağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Domates salçası eklenir. Bulgur eklenir. Su ilave edilir, domates rendesi de ilave edilip tencerenin kapağı kapatılarak kısık ateşte pişirilir. Piştikten sonra kapağın altına kağıt havlu konularak 10 dk demlenmeye bırakılır. Pınar Cızbız Köfte talimatlarına uygun pişirilir. Yoğurt ile servis yapılır.