



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖFTELİ BULGUR ÇORBASI

200 gr kıyma  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
İçin için:  
1,5 çay bardağı pilavlık bulgur  
2 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı salça  
1 çay bardağı ayçiçek yağı  
8 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz

Köfte malzemesi yoğrulur. Bir kaba 2 kaşık un konur, misket gibi yuvarlanan köfteler içine atılır. Diğer yanda yağ ve salça kavrulur. Üzerine tuz ve sıcak su konur. Yıkamış bulgur ve köfteler katılır. 15 dakika kaynattıktan sonra ateşten alınır.