



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ BULGUR ÇORBASI

1 ay bardađı iri bulgur
1 adet sođan
100 gr kıyma
2 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kara biber
1 tatlı kaşığı kuru nane

Soğanları yemeklik doğrayıp yağda soteleyin, salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin. Bulgur ve su ekleyerek kaynamaya bırakın. Kıymayı tuz ve karabiberle yoğurup küçük köfteler hazırlayın. Köfteleri 1 yemek kaşığı un koyduğunuz bir tabağa alarak una bulayın. Bulgurlar şişmeye başlayınca köfteleri ve tuzu ilave edin, köfteler pişince kuru naneyi ekleyip bir iki taşım daha kaynatıp ocaktan alın.