



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTESİR

2,5 su bardağı köftelik ince bulgur

1 su bardağı un

3 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

1 lt su

Kavurmalı sos için:

100 g kuşbaşı doğranmış kavurmalık et

2 adet soğan

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 yemek kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı nane

1 tatlı kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

İnce bulguru karıştırma kabına alın. İçerisine eritilmiş tereyağını ve unu ekledikten sonra iyice yoğurun.

Malzemedен fındık büyüklüğünde parçalar koparıp elinizi ıslatarak avuç içinde şekillendirin.

Bir tencerede su kaynatıp köfteleri haşlayın.

Kavurmalı sos için: Soğanları temizleyip incecik kıyın. Yağı bir tavada kızdırıp soğanı kavurun. İçerisine salça, kavurmalık et ve baharatları ekleyip karıştırın. Köfteleri servis tabağına alın. Yoğurdun üzerine kavurmalı sosu ekleyip servis yapın.

