



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTESİR

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
2 Adet soğan
1 Çay Kaşığı kekik
1 Yemek Kaşığı domates salçası
500 gr ince bulgur
1 Çay Kaşığı nane
1 Fiske tuz
1 Çay Kaşığı pul biber
300 gr sarımsaklı yoğurt
100 gr kavurma
1 Su Bardağı un

İnce bulgurun tamamını bir kaba alın. 3 yemek kaşığı Sana Klasik Kase yi eritip bulgurun içine katın. Azar azar un ve su ilave ederek içli köftenin dış kısmı kıvamında yoğurun. Malzemeden fındık büyüklüğünde parçalar koparıp elinizi ıslatarak şekillendirin. Tencerede su kaynatıp köfteleri haşlayın. Kavurmalı sosu için: Kavurmayı küçük küçük doğrayın. Diğer tarafta soğanları incecik doğrayıp 1 yemek kaşığı Sana Klasik Kaseyle kavurun. Daha sonra salça, kavurma ve baharatları da ekleyin. Köfteleri servis tabağına alın üzerine sarımsaklı yoğurt onun üzerine de kavurmalı sosu dökün.