



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖY KÖFTESİ

2 su bardağı ince bulgur
4 soğan
4 çorba kaşığı un
500 gr yoğurt
1 yumurta akı
1 çorba kaşığı kuru nane
Tuz
Baharat
2 diş yağ
Sarımsak

Bulguru derin bir kaba alıp sıcak suyu dökün ve üzerini kapatın ve yumuşayana kadar bekletin. Soğanlardan birini soyup rendeleyin. Sarımsakları soyup ezin. Bulgur yumuşayınca rendelenmiş soğan, un, tuz, sarımsak, nane ve yumurta akını ekleyip iyice yoğurun. Köfte harcından küçük parçalar koparıp oval köfteler yapın. Derin bir tencereye su doldurup tuz ilave ederek kaynatın. Hazırladığınız köfteleri kaynar suda haşlayın. Köfteleri kevgirle çıkarıp servis tabağına alın. Kalan 2 soğanı soyup yarım halkalar halinde doğrayın. Margarini tavada eritip soğanı pembeleştirin. Kırmızı tozbiber serpin, kızarıncaya ateşten alı. Köftelerin üzerine yoğurt koyduktan sonra biberli eritilmiş yağı da yoğurdun üzerine dökün.