



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜRT KÖFTESİ

2-3 su bardağı ince bulgur isteğe göre

1 adet yumurta

1 su bardağı un

İsteğe göre kuru reyhan

Karabiber

Tuz

Nane

Kimyon

Sosu için:

Yoğurt

Sıvı yağ

1 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı biber salçası

Bulguru geniş bir kaseye alın.

Hepsi ıslanacak şekilde üzerine sıcak su döküp ağzını kapatın ve 15 dakika kadar bekletin.

Ardından un, baharat ve yumurtayı ekleyip iyice yoğurun.

Bir tencerenin yarısına kadar su doldurup hazırladığınız köfteleri haşlayın ve süzün.

Sonra bir kapta yoğurdu çırpıp bekletiyoruz.

Bir tavada da soğanı yağda kavurup salçasını ekleyin.

Haşlanan köfteleri servis tabağına alın.

Üzerine hazırladığınız yoğurdu ve salçalı sosu dökün.

