



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LIKİ LIKİ KÖFTELER

- 4 Adet kuru soğan
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla karabiber tuz
- 4 Su Bardağı bulgur
- 1 Kg. kara et
- 1 gr iç yağ
- 2 Yemek Kaşığı pul biber
- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Soğanlar yağda karulur, üzerine biber, karabiber, tuz atılır. Soğumaya alınır hafif donmaya başlayına küçük yuvarlaklar halinde dizilir. Kara et çekilir bulgur biber tuzla yoğrulur. Köfteden birer parça alınıp içi oyulur öne den hazırlanmış yağ toplarından konulur. 7 bardak su teneerede tuzla kaynatılır.içine köfteler atılarak haşlanır ve serise hazır olur.