



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİRİK KÖFTE (SİVAS)

<https://esenler.bel.tr/>

1/2 su bardağı ince bulgur  
1 adet bayat ekmeğ  
1 çorba kaşığı un  
100 gram kuzu kıyma  
1 kase yoğurt  
4 diş sarımsak  
1/2 demet maydanoz  
1 adet yumurta  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 çay kaşığı nane  
1 çay kaşığı zerdeçal  
1 çay kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeği ikiye bölün. Yarısını dilimleyin ve kenarlarını çıkartın. Diğer yarısını rondoda ufaltın. Karıştırma kabında ince bulgura şişmesi için bir miktar su dökün. Bulgur şişince ufaltılmış ekmeği, yumurtayı, ince kıyılmış maydanozu, unu, kıymayı, zerdeçalı, tuzu koyup sıkı bir hamur yoğurun. Hamurdan misket büyüklüğünde parçalar koparın, yuvarlayın. Tencerede kaynayan suya köfteleri atın. Servis tabağına ekmeğ dilimlerini dizin. Üzerine yumuşaması için köftenin suyundan dökün. Onun üzerine de sarımsaklı yoğurdu ekleyin ve yayın. Pişen köfteleri üstüne ilave edin. Tereyağında biberi soteleyerek üstüne dökün. Nane serpererek servis yapın.

