



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHACİR KÖFTESİ

- 4 adet biber
- 1 adet patlıcan
- 3 adet domates
- 2 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 kase ince bulgur
- 3 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı salça
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı karabiber

İnce bulguru ıslatalım ve dinlendirelim. Unu ekleyip iyice yoğuralım. Tencereye su koyup kaynatalım. Kaynayan suyun içine köfteleri dökelim ve haşlayalım. Bir tavada yağı eritelim. Kuru soğanı, biberi, patlıcanı küp küp doğrayıp öldürelim. Domatesini, salçasını ve rendelenmiş sarımsağı ilave edip karıştıralım. Karabiberini de ekleyip pişirelim.