



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ BULGURLU KÖFTE

4 adet haşlanmış patates
1 su bardağı ince bulgur
1 çay bardağı haşlanmış kırmızı mercimek
1 su bardağı sıcak su
Yarım demet maydanoz
4 adet taze soğan
2 adet sivribiber
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı kimyon
pul biber
1 çay bardağı zeytinyağı
2 limonun suyu
Tuz

Patatesleri soyup bir kabın içine dilimleyin. Ezip püre haline getirin. Bulguru sıcak su ile ıslatıp bekletin. Taze soğan, maydanoz ve biberleri temizleyip kıyın. Bulguru, haşlanmış kırmızı mercimeği, zeytinyağını ve kıyılmış bütün malzemeyi patates püresine ilave edip iyice yoğurun. Karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içinde şekillendirerek köfteleri hazırlayın. Yeşil salata yaprakları ve maydanozla hazırlanmış tabağa dizin. Limonların suyunu, 2 kaşık zeytinyağı ile birlikte tuz ve baharatları da ekleyerek çırpın. Karışımı köftelerin üzerine gezdirip servis yapın.

[ML® Bulgurlu Sucuk Köftesi \(görsel\)](#)