



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ BULGUR KÖFTESİ

MALZEMELER

5 su bardağı köftelik bulgur,
6 adet patates,
2 adet soğan,
2 çorba kaşığı tereyağı,
250 gram kıyma
1 tatlı kaşığı salça,
1 demet maydanoz,
4 diş sarımsak,
2 adet yumurta,
1 tatlı kaşığı kimyon,
1 tatlı kaşığı karabiber,
1 tatlı kaşığı pulbiber,
2 çay bardağı dövülmüş cevizçi, tuz,
Üzerine :
1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı kırmızı tozbiber
2 çorba kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞI

Ayıklayıp yıkadığınız bulgurun üzerine çıkacak kadar ılık tuzlu su ilave edin. 20 dakika bekletip süzün. Patatesleri haşlayıp hepsini iyice ezin. Sonra, süzölmüş bulguru ilave edip, üzerine kapağını kapatın ve bulgurlar biraz şişene kadar bekletin. Bu sürede incecik doğradığınız soğanları tereyağında kavurun. Kıyma ve salçayı da ilave edip kavurmaya devam edin. 2-3 dakika daha tavayı ocakta tutun. İnce kıyılmış maydanoz, dövölmüş sarımsak, yumurtaları, kimyon, karabiber, pulbiber, dövölmüş cevizci ve tuz ilave edin. Karıştırıp, patatesli bulgura ekleyin. İyice yoğurun. Elinizle ceviz iriliğinde parçalar koparıp yuvarlayın. Tavaya yağı alıp kızdırın. Köfteleri bu yağda kızartın. Dilerseniz üzerine yoğurt ve kırmızıbiberli yağ gezdirip, servis yapın.

[ML® Patatesli İçli Köfte için tıklayın](#)