



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ BULGURLU PARMAK KÖFTESİ

- 1 su bardağı bulgur
- 5 adet patates
- 1 adet orta boy soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kase un
- 4 adet yumurta
- 4 yemek kaşığı margarin

Önce bulguru 1 su bardağı ile ıslatın bekletmeye bırakın patatesleri haşlayın. Bulgurumuzun içine patatesleri maydanozu soğanı kırmızıbiberi karabiberi tuzunu erimiş margarini ilave ederek karıştırınız hamur gibi yapın kıvamı aldığı karışımın ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp elinizle parmak yada yuvarlak şekiller vererek önce una sonradâ yumurtaya batırılarak kızgın yağa koyun kızarana kadar pişirin sonra servis yapın.