



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ ÇİĞ KÖFTE

5-6 Patates
1 Bardak İnce Bulgur
3-4 Sivri Biber
1 Demet Taze Soğan
Yarım Demet Maydanoz
Kırmızı Biber
Kimyon
2 Cay Bardağı Zeytinyağı

Patatesler haslanır, kabukları soyulur ve catalla ezerek pure haline getirilir. Geniş bir kap üzerine süzgeç yerleştirilir. Bulgur bu süzgece konur. Üzerinden kaynar su dokulur. Bir kapak ortup bir saat kadar bekletilir. Sonra sismis bulgur, pure, ince kıyılmış biber, taze soğan, maydanoz, ve geri kalan malzeme karıştırılıp yoğrulur. Köfte şekli verilip yeşillik üzerine dizilerek servis yapılır.

ML® Yalancı Çiğ Köfte (görsel)