



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ ÇİĞ KÖFTE

50 Gr Sana Klasik  
2 Yemek Kaşığı biber salçası  
1 Adet kurusoğan  
1 Çay Kaşığı karabiber, kimyon  
1 Bardak ince bulgur  
2 Adet patates

Patatesi haşlayıp eziyoruz, sıcakken margarinimizi içerisine ekliyoruz. İnce bulguru çok hafif ıslatıp bekletin. İçerisine minik bir soğan rendeleyelim. Biber salçası, tuz ve baharatları ekleyip yoğuralım. Belli bir kıvama gelince çok güzel ezilmiş olan patatesleri ekleyelim. Tekrar 10 dk.yoğuralım. Çiğ köfte gibi servis yapalım.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 14.09.2020