



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ ÇİĞKÖFTE

4-5 tane patates
1 bardak ince bulgur
1 tane kurusoğarı
2 kaşık antep salçası
1 tane limon
yarım bardak sıvıyağ
yarım demet mydanoz

patatesleri yıkayıp haşlayın,sıcak sıcak soyup patates ezme aleti ile püre haline getirin bulguru ekleyip 15 dk kadar bulgurun kabarmasını bekleyin. kurusoğarı yemeklik doğrayıp sıvıyağda soteleyin salçasını ekleyip karıştırdıktan sonra patatesli karışıma ekleyin, istenen baharatlar-limon suyu-tuz ve yeşilliklerle yoğurup servis yapın.