



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DIŞI PATATESLİ İÇLİ KÖFTE

3 su bardağı köftelik bulgur
3 adet haşlanmış orta boy patates
3 yemek kaşığı un
½ kg. kıyma
2 su bardağı sıvı yağ
2 kuru soğan
2 yumurta
1 demet maydanoz
Tuz, karabiber, kimyon, kırmızı biber
1 yemek kaşığı salça
Bulguru ısıtacak kadar sıcak su

Tencereye yağ koyup eritilir. İçine doğranmış soğanları koyup, pembeleşinceye kadar pişirilir. İçine kıyma ilave edilir. Kıymanın içine, bütün baharatlardan koyup, karıştırılır. Pişmeye yakın maydanozları doğrayıp, soğumaya bırakalım.

Dış malzemenin Hazırlanışı:

Köftelik bulguru sıcak su ile ısıtalım. 15 dk. Beklettikten sonra, haşlanmış patatesi, unu, kimyon, pul biber, karabiberi ve salçayı ekleyip iyice yoğrulur.

Yoğurduğumuz hamurdan küçük parçalar koparılır. Ortasını parmağımızla açıp, içine iç malzemesinden koyup kapatalım. Üçgen şeklini alacak şekilde olmasına dikkat edilir. Daha sonra köfteleri çırpılmış yumurtayı karıştırıp kızgın yağda kızartılır. Sıcak veya soğuk servis yapılır.

[ML® Patatesli Bulgur Köftesi için tıklayın](#)