



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ TOPLAR

1 ay bardağı ince bulgur
2 adet haşlanmış patates
1 ay bardağı mayonez
Tuz
Nane
Sosu için:
1 ay bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
Yarım demet kıyılmış maydanoz
1 ay kaşığı kırmızı pul biber

Yoğurma kabının içine bulguru, haşlanmış sıcak patatesleri ve mayonezi koyup ezerek yoğurun. Üzerini kapatıp 5 dakika bekletin. Daha sonra bu harçtan küçük parçalar kopartıp avuç içinde köfteler yapın ve ortasına bastırın. Bu şekilde hazırlanan köfteleri kıyılmış maydanoza ya da kırmızı pul bibere bulayın. Aslında rendelenmiş havuca da batırılıp farklı bir renk elde edilebilir. Sonra servis tabağına koyup üzerine de sarımsaklı yoğurttan kaşıkla yerleştirin.