



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI BULGURLU KÖFTE

1 adet ince pırasa
1 su bardağı ince bulgur
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı kimyon
Un
Üzeri için:
1 dolu çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber

Bulgurun üzerine 1 su bardağı ılık su konur, 10 dakika bekletilir. Pırasa çok ince kıyılır. Bütün malzeme birleştirilir. Gerekirse un eklenerek bütünleşene kadar yoğrulur. Fındık büyüklüğünde köfteler yapılır. Tuzlu kaynar suya atılır. Suyun yüzeyine çıkana kadar pişirilir. Servis sırasında üzerine yakılmış biberli tereyağı gezdirilir.