



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI BULGUR KÖFTESİ

1 su bardağı köftelik bulgur
1 su bardağı kaynar su
1 adet yumurta
5 yemek kaşığı un
Tuz
Salçalı Bulgur Köftesinin Sosu
1 tatlı kaşığı dolusu biber salçası
2 çorba kaşığı nar ekşisi
3-4 diş sarımsak
2 adet domates
½ çay bardağı zeytinyağı
1/3 demet maydanoz
2 adet közlenmiş biber
Tuz

Bulgurun üzerine 1 bardak kaynar su dökün, çekmesi ve ılınmasını bekleyin.

İçine yumurta, un ve tuz ekleyip yoğurun. Ufak ufak yuvarlayıp köfte haline getirin. Köfteleri içine limon sıkılmış tuzlu suda haşlayın.

Sosu için sarımsakları rendeleyip tuz ile karıştırın. İçine zeytinyağı, nar ekşisi ve salça ilave edip yeniden karıştırın. Maydanozları incecik doğrayın, domatesleri rendeleyin. Ardından köz biberleri doğrayıp sosa ilave edin. Güzelce karıştırın.

Köfteleri bu sosla bir araya getirip iyice karıştırın. Köfteniz servise hazır.