



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI İRMİK KÖFTESİ

1 su bardağı irmik
Yarım su bardağı ince bulgur
1 adet soğan
1 adet yumurta
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Salçası için:
1 çorba kaşığı salça
1,5 su bardağı su
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz

Yoğurma kabına irmik, bulgur, rende soğan, yumurta, kimyon, tuz ve karabiber konur. Eller ıslatılarak bütünleşene kadar yoğrulur. Misket kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Tencereye salça ve sıvıyağ konur, kokusu gidene kadar kavrulur. Tuz ve sıcak su ilave edilir. Bir taşım kaynayınca köfteler atılır. Suyun yüzüne çıkana kadar pişirilir.