



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI SARIMSAKLI BULGUR KÖFTESİ

1 su bardağı ince bulgur
1 adet soğan
1 adet yumurta
250 kıyma
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Sos:
2 çorba kaşığı salça
3 su bardağı su
3 diş sarımsak
4 tatlı kaşığı sıvıyağ
1 tatlıkaşığı tuz

İnce bulgur yıkanır, üzerine rendelenmiş soğan eklenir ve 5 dakika bekletilir. Sonra yumurta, kıyma ve baharatlar katılır ve el ıslatarak bütünleşene kadar yoğrulur. Ceviz kadar parçalar alınır yuvarlar ve yassı köfteler yapılır. Tencereye salça, sıvıyağ ve ezilmiş sarımsak konur, 1-2 dakika kavrulur. Sonra sıcak su ve tuz eklenir. Kaynama noktasına gelince köfteler atılır. Yaklaşık 20 dakika pişirilir. Sosuyla birlikte servise sunulur.

[ML® Sucuklu Salçalı Köfte için tıklayın](#)[ML® Salçalı Köfte için tıklayın](#)