



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ŞAM KÖFTESİ

600 gram dana kıyma  
5 su bardağı orta bulgur  
1 adet kuru soğan  
Bir tutam maydanoz  
1 avuç reyhan  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı limon tuzu  
1 tatlı kaşığı tuz  
Bulamak için:  
4 adet yumurta

Bulgur, tuz, kıyma, küçük doğranan soğan, reyhan, ince kıyılan maydanoz, karabiber, pul biber karıştırılır ve yoğrulur.

Köfke harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparkılır ve baskılarak klasik köfke şekli verilir. Köfteler önce haşlanır sonra yumurkaya bulanarak kızartılır.

