



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI KÖFTE

MALZEMELER

1 Kg İnce Bulgur
2 Su Bardağı Su
1 Kg Orta Boy Domates
5 Bas (35-40 dis) Sarmisak
1 Demet Maydanoz
1 Çorba Kasığı Biber Salçası
1/2 Su Bardağı Un
2 Yumurta
10 Su Bardağı Su
1 Limon
1 Çay Bardağı Çiçekyagi
Karabiber
Kimyon
Tuz

YAPILIŞI

Bulguru tepsiye koyup 2 su bardağı sıcak su ile ıslatın. Kabarınca kadar bekletin. Yumurta, tuz ve baharatları ilave edip ara sıra su serperek özlesene kadar iyice yogurun. Findik büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayın. Serçe parmaginezla ortasında küçük bir çukur olusturup unlanmış tepsiye dizin.

Kaynamakta olan 10 bardak suya yarım limon suyu ve köfteleri ekleyip haslayın. Köfteler suyun üstüne çıkmaya başlayınca geniş bir kaba alın.

Sarmisakları ince kıyıp yağda kavurun. Kabukları soyulup küp doğranmış domatesleri ilave edip pisirin. Köfteleri ekleyin ve bir tasım kaynatıp ocaktan alın. İnce kıyılmış maydanoz ve yarım limon suyu ekleyip tahta kasıkla harmanlayın. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Bulgurlu Sucuk Köftesi için tıklayın](#)
