



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI BULGUR KÖFTESİ

- 1 su bardağı köftelik bulgur
- 1 fincan irmik
- 1 demet maydanoz
- 1 adet yumurta
- 3 diş sarımsak
- 1 tutam tuz ve pul biber
- 1 fincan un
- 1 yemek kaşığı margarin

Bulgur ve irmiği az ıslatıp 10 dakika bekletin. Sonra yavaş yavaş yoğurarak unu ekleyin ve yumurtayı kırın. 1 buçuk çay kaşığı tuz atın yoğurmaya devam edin. Hamur gibi olunca fındık büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ortasına işaret parmağınızla basıp çukurlaştırın. yaptığınız köfteleri kaynamakta olan suya 1-2 damla limon sıkıp haşlanmaya bırakın. Onlar haşlanırken sosu için 1 fincan kadar zeytinyağı ve 1 yemek kaşığı margarinde sarımsakları ezip yakın. Salçayı istediğiniz kadar ekleyip biraz çevirdikten sonra kıydığınız maydanozları ekleyin. Köfteleri kevgirle çıkarıp düz bir tabağa alınca sosu üzerine gezdirin.