



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ADANA USULÜ SARIMSAKLI KÖFTE

2.5 su bardağı bulgur
1 su bardağı irmik
1 kaşık biber salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay bardağı un
Sosu için:
4 diş sarımsak
1 yemek kaşığı biber salçası
4 adet büyük boy domates
Limon tuzu
Tuz
Pul biber
Maydanoz
Yarım çay bardağı sıvı yağ

Bulgur ve irmiği bir kaba koyup, üzerini geçmeyecek kadar soğuk su ekleyerek çekmesini bekliyoruz. Salça, tuz ve pul biberle birlikte yoğuruyoruz. Kıvam alınca unu ekleyip tekrar yoğuruyoruz. Küçük toplar halinde avucumuzun içinde yuvarlayıp serçe parmağımızla şekil veriyoruz. Tencerede su kaynatıyoruz ve köftelerimizi içine katıyoruz. 10-15 dakika pişiriyoruz. Ayrı bir tencereye domatesleri rendeliyoruz, dövdüğümüz sarımsakları içine koyup limon tuzu, pul biber, tuz, salça ve sıvı yağla birlikte pişiriyoruz. Pişen köftelerin suyunu süzüp sosunu üzerine döküyoruz. Maydanozla servis yapıyoruz.

