



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞARK KÖFTESİ

2 su bardağı ince bulgur
1 adet yumurta akı
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet rende soğan
Tuz, kuru nane, kimyon
Üzeri için:
1 kase yoğurt
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber

Bulgur 2 su bardağı suda 10 dakika bekletilir. Üzerine diğer köfte malzemeleri eklenir, bütünleşene kadar yoğrulur. Ceviz kadar köfteler yapılır. Tuzlu, bol kaynayan suya atılır. Suyun yüzüne çıkınca alınır. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Yakılmış yağlı pul biber gezdirilir.

[ML® Halka Köfte için tıklayın](#)
