



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETSİZ SARMISAKLI KÖFTE

- 1 kase yarma
- 1 kase bulgur
- 1 kaşık biber salçası
- 5 adet domates
- 1 baş sarımsak
- 100 gr tereyağı
- 1 tutam tuz pulbiber karabiber
- Yarım demet maydanoz

Islatılıp suyunu çeken birer kase bulgur ve yarma 1 tatlı kaşığı biber salçasıyla iyice yoğrulur kıvamını bulan köfte harcından küçük parçalar kopararak avuç içince yuvarlanıp, üzerlerine bastırılarak şekil verilir hazırlanan köfteler kaynayan suya atılarak haşlanmaya bırakılır. Yemeğin sosu için 1 baş sarımsak rendelenir, maydanozlar da incecik doğranır kabukları soyulan 5 domates rendelenerek sarımsakla karıştırılır ve üzerine 1 tatlı kaşığı pul biber eklenir bir tatlı kaşığı da salça eklenen sos tereyağı eklenerek pişirilmeye başlanır pişen köfteler ocaktan alınarak suyu süzülerek sos pişene kadar dinlendirilir. Sos piştikten sonra dinlenen köftelerin üzerine dökülerek karıştırılır. Yemek soğuduktan sonra üzerine doğranan maydanozlar eklenir.