



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİFEFİT

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet yumurta
- 1 Yemek Kaşığı kişniş
- 2 Su Bardağı ince köftelik bulgur
- 1 Çay Kaşığı tuz,karabiber
- 500 gr dana kıyma
- 1 Adet soğan

Bir kabın içine bulguru,tuzu ve kişnişi koyup karıştırılır ve ılık su ile bulguru ıslatılır. Ağzını kapatıp 20 dakika kadar dinlendikten sonra yumurtasını ve çok ince doğranmış soğanını ekleyip elimizi ıslatarak iyice yoğuralım. Sonra kıymasını ekleyip iyice özleşene kadar yoğuralım ve yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp hamburger köftesi gibi yuvarlak köfteler yapıp tepsiye dizelim. Tavadaki yağı eritip hafifçe alt üst kızartıp pişirelim