



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜRPRİZ KÖFTE

2 su bardağı bulgur
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 yumurta
100 gr. kıyma
1 çorba kaşığı irmik
3 haşlanmış patates
Tuz
Köftesi için :
150 gr. kıyma
Domates sosu için:
2 domates
2 kesme şeker
2 diş sarımsak
1 defne yaprağı
Zeytinyağı
Üzeri için:
Tereyağı
Toz kırmızı biber

Bir kaba bulguru alın üzerine sıcak su ekleyerek bir kapakla kapatın ve şişmesini sağlayın. 3 adet patatesi haşlayın ve rendeleyin. Şişen bulgura patatesleri, irmiği, 1 tatlı kaşığı kırmızı biberi, 1 adet yumurtayı ve 100 gr. kıymayı ilave ederek yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp ortasını elinizle bastırarak havuz açın. Köftesi için 150 gr. kıymayı karıştırma kabına alın. Üzerine tuz, karabiber ekleyerek köfteyi yoğurun. Köfteleri ceviz büyüklüğünde şekil verin. Tavaya köfteleri alın ve az yağda pişirin. Bulgurlu topların ortasına köfteleri yerleştirin. Üzerine kapatın ve şekilde köfeteler bitene dek tekrarlayın. Tenceye kaynamış olan suyu alın. Üzerine bulgurlu toprakları alın ve haşlayın. Sosu için ise domatesleri yemeklik doğrayın. Tavaya sıvıyağı alın. Üzerine domatesleri ince kıyılmış sarımsakları, defne yaprağını, 2 adet kesme şekeri ilave ederek bir sos elde edin. Servi tabağına köfteli bulgurlu toprakları alın üzerine domatesli sos dökerek servis edin.