



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI KÖFTE (MERSİN)

1 kilo bulgur
250 gr susam
2 cay bardağı sıvı yağ
2 bas soğan
1 kasık salca
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz
1 bağ maydanoz

Bir kilo bulgur bir tepsi içerisinde ılık sula ıslanıp üstü örtülür. 250 gr susam kavrularak dövülür. Soğanlar ince şekilde doğranarak 2 cay bardağı yağ ile kavrulur. Üzerine salca ilave edilir ve kavrulmaya devam edilir. Islanmış olan bulgurun üzerine doğulmuş olan susam ilave edilir. Tavadaki hazırlanan yağ soğan ve salca beraberce yoğrulur. Biraz yoğrulduktan sonra ince kıyılmış maydanoz ve kimyon ilave edilerek yoğrulmaya devam edilir. Belirli bir yumuşaklığa geldikten sonra servis yapılır.

[ML® Susamlı Köfte için tıklayın](#)

