



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA KÖFTESİ

2 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı tarhana
2.5 su bardağı sıcak su
1 adet yumurta akı
1 tatlı kaşığı kuru nane
Birer çay kaşığı karabiber ve pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
1.5 litre su
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
1 kase sarımsaklı yoğurt
Sumak

Bulguru ıslatıyoruz. Tarhanayı yarım bardak suyun içine alıyoruz. Bulgurun içine baharatları, naneyi, yumurta akını, tuzu ve tarhanayı ekleyip karıştırıyoruz. Hamur kıvamına gelene kadar iyice yoğuruyoruz. Hamurdan parçalar koparıp yuvarlıyoruz ve unlu tepsiye bırakıyoruz. Soğanı doğruyoruz ve rengi değişene kadar kavuruyoruz. Salçayı ilave edip iki-üç dakika daha pişiriyoruz ve 1.5 litre sıcak su ekliyoruz. Köfteleri ekleyip pişiriyoruz.