



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU BULGUR KÖFTESİ

1 su bardağı ince bulgur

250 gr tavuk kıyma

1 adet soğan

Yarım su bardağı su

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

1 çay bardağı sıvıyağ

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Bulgurun üzerine ılık su, rende soğan eklenir, 10 dakika beklenir. Üzerine diğer malzemeler katılır, bütünleşene kadar yoğrulur. Minik köfteler şekillendirilir. Kaynayan tuzlu suya atılır, 10-15 dakika haşlanır. Servis tabağına konur. Üzerine yağda yakılmış biber gezdirilir.
