



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞLI KÖFTE

1 adet yumurta (Kahramanmaraş)

1 çay bardağı ince bulgur

250 gr yağsız kıyma

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

Sos için:

3 su bardağı et suyu

1 çorba kaşığı biber salçası

Üzeri için:

1 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı nane

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Köfte malzemesi bir araya getirilir. Eller arasına ıslatılarak, bütünleşene kadar yoğrulur. Fındık büyüklüğünde köfteler yapılır. Tencereye et suyu, salça ve az tuz konur. Kaynayınca köfteler atılır. 15-20 dakika orta ateşte pişirilir. Servis tabağına alınır. Üzerine eritilmiş tereyağı, nane ve pul biber karışımı gezdirilir.
