



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI KÖFTE (AĞRI)

1,5 su bardağı ince bulgur

Yarım su bardağı un

1 adet yumurta

1 adet rendelenmiş soğan

1 tatlı kaşığı salça

Sos için:

2 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı salça

2 yemek kaşığı tereyağı

Servis için:

Yoğurt

Bulguru derin bir kaseye alın.

Üzerine çıkacak kadar sıcak su ekleyip şişmesini sağlayın.

Soğanı rendeleyin.

Un, yumurta, soğan ve salçayı bulgura ekleyip güzelce yoğurun.

Fındık büyüklüğünde parçalar kopardıktan sonra avcunuzda yuvarlayıp köfte haline getirin.

Köfteleri tuzlu suda haşlayıp kevgirle süzün.

Diğer yanda soğanı kıyın.

Tereyağını bir tavada kızdırıp soğanı ve salçayı yağda kavurun.

Köfteleri servis tabağına alıp üzerine çırpılmış yoğurt ve salçalı sosu gezdirin.

Sıcak servis edin.

