



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU BULGUR TOPLARI

MALZEMELER

- 1 Su Bardağı İnce Bulgur
- 1 Su Bardağı Un
- 1 Adet Sogan
- 2 Çorba Kasığı Sivi Yağ
- 1 Çorba Kasığı Salça
- 1 Tutam Pulbiber
- 2 Dis Sarmisak
- 2 Su Bardağı Yoğurt

YAPILIŞ TARİFİ

1 su bardağı bulguru çukur bir tabaga alıp, üzerine yeterli miktarda sıcak su ekleyin. İyice sisene dek bekletin. Daha sonra süzgeçten geçirip, geniş bir kaba alın. Un, tuz ve karabiberi ilave edin. Yogurarak hamur kıvamına getirin. Elinizle koparıp, minik toplar yapın.

Tencerede su kaynatın. Çok az tuz katin. Köfteleri suya alıp, haslayın. Kevgirden geçirip, tabaga alın. Diğer tarafta sarmisakları dövüp, yogurda katin. Bulgur toplarının üzerinde gezdirin.

Üzerinin sosunu hazırlayın. Bunun için, 2 çorba kasığı sivi yağı kızdırın. Yemeklik doğradığınız soğanları yağda kavurun. 1 çorba kasığı salça ve bir tutam pulbiberle karıştırın. Köftelerin üzerine gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "seans" tarafından gönderildi. 22.09.2018