



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YÜKSÜK KÖFTE

MALZEMELER

1 Su Bardağı Irmik
1 Kg Köftelik Bulgur
1 Çay Bardağı Un
2 Adet Yumurta
1 Çorba Kasığı Biber Salçası
1 Tatlı Kasığı Kimyon
2 Adet Yumurt
1 Adet Limonun Suyu
Yeterince Su
Tuz
Sos İçin:
4 Adet Domates
4 Çorba Kasığı Domates Salçası
7 Dis Sarmisak
Tuz
4 Çorba Kasığı Zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Bulguru yeterince ılık suyla önceden ıslatın. Suyu çektikten sonra geniş bir kaba aktarın. Üzerine 1 çorba kasığı biber salçasını ve 1 tatlı kasığı kimyonu ekleyin. İyice yogurun.

Sonra azar azar ve sürekli yogurarak irmiği ilave edin. Irmığı iyice yedirdikten sonra unu ve yumurtaları ilave edin. Malzemeler özlesene dek yogurun. Bulgurlu harçtan misket iriliginde yuvarlaklar hazırlayın. Sonra bu yuvarlakların üzerine parmaginizin ucunu iyice bastırın. Derin bir çukur olusturun. Tüm malzemeyi bu şekilde hazırlayın.

Malzemeyi pisirecek kadar suyu tencereye alın. 1 adet limonun suyu ve yeterince tuz ilave edin. Su kaynadıktan sonra bulgurlu köfteleri suya atın.

Bu arada sos için tavaya 4 çorba kasığı zeytinyağını alın. Rendelenmiş domatesleri ve 4 çorba kasığı domates salçasını ilave edin. Koyulasmaya başladığında dövülmüş sarmisakları ve yeterince tuzu ilave edin. Sosu ocaktan alın.

Hasladığınız köftelerin suyunu süzün. Servis tabagina aldığınız köftelerin üzerine domatesli sosu döküp, servis yapın.