



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI BULGUR KÖFTESİ

2 su bardağı köftelik ince bulgur
1/2 çorba kaşığı salça
2 yumurta
1 demet maydanoz
1 orta boy soğan
1 tatlı kaşığı tuz,
1 çay bardağı sıvıyağ
1/2 çay kaşığı karabiber

Bulguru bir tencereye koyup üzerine 1 su bardağı sıcak su dökünüz. Kapağını örtüp yarım saat bekletiniz. Bir kaba yumurtaları örtecek kadar su konup kaynatınız. Yumurtaları rafadan pişiriniz. Bulgura rendelenmiş soğan, yağ, salça, tuz ve karabiber katıp yoğurunuz. Yumurtaları ilave edip yediriniz. İnce kıyılmış maydanoz katıp karıştırınız. Servis tabağına boşaltıp domates dilimleri ile süsleyiniz.

[ML® Yumurtalı Köfte için tıklayın](#)