



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI BULGUR KÖFTE

2500 gr. yağsız kıyma
1 su bardağı köftelik bulgur
1 çay kaşığı salça
1 çay kaşığı karabiber
kırmızı biber
2 su bardağı su
2 adet yumurta
yarım su bardağı un
kabartma tozu
tuz

Derin bir kaba kıyma ve bulguru alın. Salça kırmızı biber, karabiber ve tuzu ilave edip, hepsini macun kıvamına gelene dek yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalara ayırın. Elinizle yuvarlayın, elinizin yapışmaması için arada ıslatın. Tencereye 2 su bardağı suyu koyup köfteleri suda haşlayarak süzün. Soğumaya bırakın. Başka bir kabın içinde yumurtaları çırpın. Un kabartma tozu ve tuz ilave edin. Karıştırarak bir bulamaç elde edin. Soğumuş köfteleri bu bulamaca batırın. Kızgın sıvıyağda kızartıp servis yapın.