



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUVALAMA

1 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı un
1 adet yumurta
2 adet soğan
2 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı biber salçası
1'er su bardağı nohut ve yeşil mercimek
4-5 su bardağı su
1'er çorba kaşığı reyhan ve nane
Tuz, karabiber, kırmızıbiber
1 adet limonun suyu

Bulgur, un, yumurta ve rendelenmiş 1 adet soğanı yoğurun. Macun kıvamına gelince minik köfteler yapın ve un serpilmiş tepsiye koyun. Buzdolabında bir saat dinlendirin. Kalan soğanı kıyıp, tereyağında kavurun. Salçayı da ekleyip, haşlanmış nohut, mercimek ve suyu ekleyin. Su kaynadıktan sonra köfteleri, reyhan, nane, tuz, karabiber ve kırmızıbiberi ekleyin. Yuvalamalar pişince limon suyunu katıp servis yapın.

