



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## PATATESLİ BULGUR KÖFTESİ



- 1 komposto kasesi ince bulgur
- 6 adet orta boy patates
- 8 adet taze soğan
- 15-20 dal maydanoz
- 4 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

# Bulgur derin bir kaba konur. Üzerine 1 komposto kasesi ılık su eklenir. Kabarması için 10-15 dakika dinlendirilir.

# Haşlanmış patateslerin kabukları sıcak ya da ılıkken soyulur, ezilerek püre haline getirilir.

# Kabaran bulgurun üzerine salça ve ezilen patates eklenir. Malzeme bütünleşene kadar yoğrulur.

# Karışıma ince kıyılmış maydanoz, taze soğan, dövülmüş sarımsak, limon suyu, zeytinyağı, karabiber, kimyon ve tuz ilave edilir. Kısa süre yoğrulur.

# Köfte harcından arzu edilen büyüklükte parçalar alınır ve istenilen şekil verilir.

# Köfteler servis tabağına dizilir, servise sunulur.

**Not:** Patatesli bulgur köftesinin acı olması istenmiyorsa karabiber katılmaz, biber salçası yerine domates salçası kullanılabilir.