



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

BULGURLU SUCUK KÖFTESİ



1 su bardađı ince bulgur
Yarım kangal sucuk
1 adet orta boy kuru sođan
1 orba kaşığı salça
1 orba akşıağı tereyağı
Yarım demet maydanoz
1,5 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz

- # Öncelikle Bulgurun zerine su bırakılır ve 10 dakika kabarması için beklenir.
- # zerine rendelenmiř sucuk, rendelenmiř sođan, salça, tereyađı ve tuz eklenir. Malzeme bütünleřene kadar yođrulur. (En az 10 dakika)
- # Son olarak ince kıyılmış maydanoz eklenir. Homojen dağılana kadar biraz daha yoğrulur.
- # Köfte harcından ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Sonra zerine bastırarak yassılaştırılır.
- # Köfteler yağlanmış fırın kabına dizilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 25-30 dakika pişirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Bu kfeye, sucuđun içerdiđi baharatlar nedeniyle fazladan baharat eklenmez.