

Bulgur Kofteli Salata

Malzemeler

1/2 Su Bardagi Ince Bulgur

1/4 Su Bardagi Un

1/2 Su Bardagi Sicak Su

1 Patates

1 Havuc

1 Cay Bardagi Bezelye

4 Kornison Tursu

1,5 Su Bardagi Yogurt

1 Cay Bardagi Mayonez

2 Dis Sarimsak

Tuz

Karabiber

1/4 Demet Dereotu

Yapilisi

Bulgurun uzerine 1/2 su bardagi sicak su ekleyip 15dk kadar bekletelim.

Uzerine unu ilave edip yogurduktan sonra minik toplar yuvarlayalim.

Bir tencerede su kaynatip bulgur toplarini bu suya atalim.

Toplar suyun uzerine cikinca kevgir ile alalim.

Havuc ve patatesi kup dograyalim bezelyeyide ekleyip haslayalim.

Yogurt mayonez ve sarimsagi tuz ve karabiberide ekleyip karistiralim.

Havuclu karisimi ve kiydigimiz dereotunu ekleyip karistiralim.

Son olarak bulgur toplarinda ekleyip karistirdiktan sonra servis tabagina alalim.

Uzerini istedigimiz gibi sekillendirip servis yapalim.