كوفتة برغل
Bulgurlu Köfte

٥٠٠ غرام كوفتة لحم
١ عدد بصل جاف كبير
٥.١ كوب شاي كوفتة
١ ملعقة حساء معجون
١ كوب ماء من مياه
١ ملعقة شاي ريحان
١ ملعقة شاي فلفل أ
١ ملعقة حلو ملح

يعجن البصل المبشرة , فرم اللحم , برغل المغسل المصفي , التوابل في وعاء جيدا
بعدما ينتظر الكوفتة نصف ساعة يقسم على كبر جوز إلى أجزاء ويعطى شكل كوفتة
يركب الكوفتيات على قدرمفلطة أو مقلاة المغلبة على شكل جيد واجد ويسكب عليها صلصة المستعملة مع ١ كوب ماء مع الماء
ويغلق غطاء القدر , ويوضع على محجر الحرارة المتوسطة ٤٥ – ٤٠ دقائق وتقدم للخدمة وهي ساخنة

ملاحظة : أن ميزة هذا الكوفتة لا يضاف أبدا من الزيت