



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYRANLI KÖFTE (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

2 su bardağı bulgur
1 çay bardağı un
2 su bardağı kurut ayranı
250 gr. tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
2 bardak su
Baharat

Bulgur, kaynamış suda yumuşayınca kadar dinlendirilir. Un, bulgur su ve tuz koyularak yoğrulur. Yoğurduktan sonra fındık büyüklüğünde parçalar alınıp yuvarlanarak tencerede haşlanır. Az sulu kurut ayranıyla karıştırılır. Üzerine tereyağı ve isteğe göre nane, pul biber dökülerek servis yapılır.

