



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİLİK KÖFTE (TAPILAMA ŞAPALAK) (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Tepside yeterince köftelik bulgur ıslanır. Üzerine kurutulmuş maydanoz atılır. Kırmızı biber dökülür. Varsa kıyma et katılır. Tuz eklenir ve üzerine az miktarda un elenir. Hep birlikte bunlar yoğrulur. Hamurdan biraz alınır, el içinde toplanır (düzlenir), 10-12 cm. çapında daire biçimi verilir. Kalınlığı ise 1-2 cm. olabilir. Sonra kuşganada su kaynatılır. Bilikler bu suda haşlanır. Haşlandıktan sonra bilikler alınır, yumurta sarısına bulanarak kızgın yağda kızartılır.

