



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİTEK (KARAMAN)

2 bardak bulgur  
2 bardak dövme  
1 adet soğan  
2 adet yumurta  
2 kaşık kişniş  
250 gr kuzu kıyma  
2 kaşık reyhan  
1 çay kaşığı tuz  
2 bardak sıcak su  
50 gr margarin

İkişer bardak bulgur ve dövme karıştırılır, üzerine eklenen suyu çekmesi için dinlendirilir. Suyunu çeken bulgur ve dövmenin üzerine 50 gram margarin ve bir soğan rendelenir. 250 gram kıyma ve ikişer kaşık da kişniş ve reyhan eklenir. Malzemeler çiğ köfte gibi yoğurularak hamur haline getirilir. İstenen kıvama geldiğinde hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak yuvarlanır ve üzerine bastırılarak yassılaştırılır. Kaynayan tuzlu suda haşlanan köfteler, çırpılan yumurtaya bulanarak kızgın yağda kızartılır.

