



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇULLU KÖFTE (ADİYAMAN)

2,5 Su bardağı Yarma
2 Su bardağı Köftelik bulgur (Simitlik)
6 Adet Yumurta
1 Çay bardağı Un
2 Su bardağı Yağ
Tuz

Yarma ve köftelik bulgura tuzu atılarak yarım saat önceden ıslatıyoruz, yoğurarak elde edilen bu köfte harcı, ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıyoruz. Köfte parçalarını iki avuç içi arasında yassı ve yuvarlak daireler(panık) haline getiriyoruz. Bu köftelerin biraz tuz ile tatlandırılmış kaynar suda 10 dakika haşlanması gerekmektedir.Daha sonra sudan çıkarılan köfteleri süzölmeye bırakıyoruz. Bu kez başka bir kapta kırılan yumurtalara un ve tuz ilave ederek çırpıyoruz. Köfteleri çırpılmış yumurtaya batırarak kızgın yağda tek sıra halinde kızartıyoruz. Sonra servise hazır.