



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYELİ KÖFTE (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Kase yarma tuz ve su ile yoğrulup hamur haline getirildikten sonra elde yuvarlanır. Öte yandan bir-iki kuru soğan küp şeklinde doğranır. 500 gr. fasulye ayıklanır, yıkanır. Küp şeklinde doğranmış olan soğanlarla salça beraber yağda kızartılır. 1 lt. su kavrulmakta olan bu soğan ve fasulyenin üzerine eklenir. Bir tutam tuz da ilave edildikten sonra kaynatılır. Bu kaynayan salçalı suyun içine yuvarlanmış olan köfteler aktarılıp birlikte pişirilir ve servis yapılır.

