



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HIRÇIKLI KÖFTE (LAHANALI) (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Çekinti bulgurdan yapılır. Akşamdan nohut ıslanır. Sabahleyin çekintiden hamur yoğrulur. Bir kazana soğan doğranır. Salça konulur, biberi doğranır ve yağda yakılır. Üzerine ıslanmış nohut konulur. Suyu eklenir. Bir zaman bu kaynar. Sumak ıslanarak sıkılır. Sonra beyaz lahana doğranıp üzerine eklenir. 15-20 dk. da böyle kaynar.

Hamurdan yuvarlak yuvarlak köfte dökölüp, tencerede kaynayan malzemenin üzerine aktarılır. Tuzu eklenir. Hep beraber 5-10 dk. daha pişirilir. Servis yapılır.

