



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKIRDAKLI KÖFTE (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kuyruk doğranır veya makine da çekilir. Biraz tuz atılarak iyice kızartılır ve kuyruğun yağı çıkar. Yağın içine bir adet soğan doğranarak kızartılır. Soğan kızartıldıktan sonra "Orta bulgur" ilave edilir. Bir bardak su eklenerek karışımın ağzı kapatılır. Ateşte su çekilene kadar pişer. Piştikten sonra bir avuç un, karabiber, kırmızı biber, maydanoz eklenir ve hamur kıvamında yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde yuvarlanır ve süzgece dizilir. Bir tencerede su kaynatılır. Tencerenin üzerine süzgeç konur. Suyun buharında köfte pişinceye kadar bekletilir.

© lezzetler.com tarif no:32078 • adı:KAKIRDAKLI KÖFTE (Malatya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.04.2024 - 14:20