



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ABDİGÖR KÖFTESİ (AĞRI)

Kemiksiz kuzu, oğlak veya dana eti

Soğan

Baharat

Taze et dövülerek hamur haline getirilir, baharatla yoğrulur köfte yapılır. İnce doğranmış soğanlar suda tuzla birlikte kaynatılır, kaynayan suya köfteler atılır. Piştikten sonra bir saat kadar dinlendirilen köfteler, pilav üzerine konularak servis yapılır.