



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BANİK KÖFTE (MALATYA)

500 gr köftelik bulgur  
2 bardak kaynamış su  
1 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
100 gr margarin  
1 çorba kaşığı salça  
1 adet kuru soğan  
Biraz reyhan ve maydanoz  
Biraz pul biber

Kaynar suyu bulgura dökün ve çekmesini bekleyin. Bir su bardağı un ve tuz ekleyerek yoğurun. Çok ince kıyılmış soğan, maydanoz ve reyhanı ekleyin. Pul biber serpererek iyice karıştırın. Ufak parçalar koparıp yuvarlayın ve parmağınızı bastırarak hafif oyuk gibi şekil verin.

Haşlamak için su kaynatın. 5-10 dk kadar suda haşlayın. Margarini eritin. Köftelerin üzerine gezdirin. Haşlama suyundan biraz alıp salçayı açın. Onu da köftelerin üzerine gezdirerek servis yapın.

