



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BASALLA (ADIYAMAN)

500 gr kuzu kuşbaşı
2 su bardağı bulgur
1 su bardağı nohut
1 çorba kaşığı biber salçası
1 kase arpacık soğan
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
3 çorba kaşığı nar ekşisi
1 çorba kaşığı nane
50 gr tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber

Tencereye tereyağını alıp eritin. Üzerine 500 gr. kuzu etini ekleyin. Etlerin üzerine arpacık soğanları ve salçayı ilave edin. Üzerine sıcak su ekleyin ve pişirin. Nohutu ekleyin. 2 su bardağı bulgurun üzerine su ekleyin ve bulguru ıslatın. Bulgur demlendikten sonra üzerine tuz, karabiber, nane ilave edin. Bulgurdan minik köfteler yapın. Köfteleri tencereye alın. Yemeğiniz piştikten sonra servis tabağına alın. Üzerine bolca nane ilave ederek servis edin.