



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜTÜLK (BATMAN)

Dışı İçin:

1 su bardağı itelik bulgur

1 su bardağı köftelik bulgur

1.5 su bardağı sıcak su

1 çay kaşığı tuz

1 su bardağı su

Harcı İçin:

500 gr. kıyma

Tuz

Karabiber

1 adet soğan, yemeklik küp doğranmış

1/2 demet maydanoz, ince doğranmış

1 tatlı kaşığı salça

Bulgur ve tuz yoğurma kabına alınır. Sıcak su dökülerek karıştırılır ve kapağı kapalı bekletilir. Dinlenen hamura 1 su bardağı su eklenerek yoğurulur. Macun kıvamına gelene kadar yoğurulur. Harç için tavaya yağ alınır ve soğanlar kavrulur. Kavrulan soğana salça eklenir, kokusu çıkınca soğanlar başka bir tabağa alınır. Aynı tavaya yağ ekleyerek kıyma kavrulur ve kavrulunca soğanlar içerisine eklenerek karıştırılır. Baharatlar ilave edilir. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, el sulanır ve içerisi açılarak harç koyulur. Bir tencerede tuzlu su kaynatılır ve hamurlar haşlanır.