



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULAMA KÖFTE (MALATYA)

Malatya Valiliği

3 su bardağı yarma
1 kg yoğurt
1 avuç un
3-4 kaşık tereyağı
1 tatlı kaşığı (silme) kırmızı pul biber
4-5 diş sarımsak
Tuz

Yarmaya tuz atıp su ile yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalara ayırarak çimdikleyin.

Diğer tarafta yoğurt, 2 litre su, bir avuç un, biraz tuzu iyice karıştırın.

Ateş üzerinde karıştırarak kaynatın.

Kaynamaya başlayınca içerisine köfteleri ilave edin. Köfteler pişinceye kadar ara ara karıştırarak kısık ateşte pişirin.

Servis tabağına sıcak olarak alın.

Not: Arzu edilirse üzerine eritilmiş tereyağlı kırmızı pul biber gezdirerek servis yapabilirsiniz. Arzuya bağlı olarak ateşten alınmadan, içine dövülmüş sarımsak katılabilir. Bir taşım kaynatarak servise alın.

