



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİMDİKLİ KÖFTE (MALATYA)

Malatya Valiliği

2 su bardağı yarma

Yarım su bardağı ince bulgur (köftelik)

Yarım kg ıspanak

4 yemek kaşığı tereyağı (2 kaşık üzerine gezdirilir)

Tuz

İspanakları ayıklayın, yıkayın, doğrayın, kendi bıraktığı su ile haşlayarak süzgece alın. Diğer tarafta yarma, ince bulgur, tuz ve su ilavesi ile 10 dakika yoğurun.

Yoğrulan hamuru, fındık büyüklüğünde çimdikleyerek ıslatılmış bir tabağa biriktirin. Bir tencerede 7-8 su bardağı su, ocağa koyun. Kaynamaya başlayınca içine tuz atın. Çimdiklenen köfteleri suya atıp 15-20 dakika haşlayın.

Haşlanan köfteleri süzgece alın. Bir yandan da tavada tereyağı eritin. Süzülen köfte ve haşlanmış ıspanakları da ilave ederek karıştırın. Servis tabağına alın. Ayrıca eriterek yakılan tereyağını, üzerine gezdirerek servis yapın.