



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİMİŞLİ KÖFTE (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Dövülmüş yarma ıslatılır. Tuzla yoğrulur. İki parmak arasında yoğrulmuş köfte yuvarlanarak dökülür. Başka bir yerde soğan, yağ ile salça katılarak kavrulur. Kavrulan yağın içine az miktarda su konur. Su kaynayınca bu dökülen köfte konur ve kaynatılır. Pişip ateşten indirileceği sırada birkaç diş sarımsak dövülür, maydanoz doğranıp köftenin üzerine ve servis yapılır.

