



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇULLAMA KÖFTESİ (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.sabah.com.tr>

500 gram kıyma  
1 adet soğan  
1 çay bardağı ince bulgur  
8-10 dal maydanoz  
Tuz  
Kimyon  
Karabiber  
Yenibahar  
Köfteleri bulamak için:  
3 adet yumurta  
3 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı yoğurt

Köfte için kıymayı yoğurma kabına alın. İçine rendelenmiş soğan, ince bulgur, kıyılmış maydanoz, tuz, kimyon, karabiber ve yenibaharı ilave edin. Biraz su ekleyerek tüm malzemeyi iyice yoğurun. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve yuvarlak köfteler hazırlayın. 5 su bardağı suyu bir tencereye alıp köfteleri haşlayın ve süzün. Köfteleri bulamak için bir kaptaki yumurta, un ve yoğurdu iyice çirpin. Haşlanmış köfteleri bu sosa bulayın ve kızdırılmış sıvıyağda önlü arkalı kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

