



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇULLAMA KÖFTE (AFYONKARAHİSAR)

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

Çullama köftemiz, iki aşamada yapılıyor. İlkinde kıyma ile ince bulgur (dügü), yumurta, doğranmış soğan, maydanoz, tuz ve karabiberle yoğrulduktan sonra ceviz büyüklüğüne getiriyoruz.

Ardından da un, yumurta, karbonat, biraz su ve tuz ile 'çulunu' hazırlıyoruz. Daha sonra döktüğümüz köfteleri sıcak suda 5 dakika haşlıyoruz.

Bu işlemin sonrasında belirli bir süre haşlanan köftelerimizin suyunun süzülmesini bekliyoruz.

Sonrasında süzülen köfteler, hazırlanan çuluna batırarak bulamaç yapıyoruz. Daha sonrada kızgın yağda pişiriyoruz.

