



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇULLAMA KÖFTE (AFYONKARAHİSAR)

Kıyma, ince bulgur (düğü), yumurta, tuz ve karabiber kullanılarak elde edilen harcın köfteler haline getirilerek haşlanması ve bu haşlanmış köftenin un, yumurta, sudan oluşan bulamaca batırılarak kızgın yağda kızartılmasıyla hazırlanmaktadır.

Not: Afyonkarahisar'da özellikle doğum sonrası yakın akraba ve komşular tarafından hazırlanan "doğum takımı"nda yer almaktadır. Halk arasında köftele "köttü" dendiğinden yemeğin ismi de "çullama köttü" şeklinde ifade edilmektedir.
