



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇULLAMA KÖFTE (AFYONKARAHİSAR)

Nedim Atilla

1,5 kg dana kıyma  
1,5 su bardağı düğü (ince bulgur)  
1 orta boy soğan  
1 adet yumurta  
2 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
Yarım demet maydanoz  
1 su bardağı sıvıyağ  
Bulamaç için malzemeler:  
8 adet yumurta  
Aldığı kadar un

Kıyma, rendelenmiş soğan, düğü, ince kıyılmış maydanoz, yumurta, tuz ve karabiber bir kaba konulup yoğrulularak, özleştirilir. Yumurta büyüklüğünde parçalar alınıp, yuvarlak köfte şekli verilir ve haşlanır. Diğer tarafta ise yumurtalara, azar azar kıvamlı hale gelene kadar un eklenir. Bir miktar tuz ilave edilerek bulamaç yapılır. Haşlanan köftelerin suyu süzülür. Haşlanmış köfteler, hazırlanan yumurtalı bulamaca batırılıp kızgın yağda kızartılıp servis yapılır.

Not: Köfte sözcüğü Afyon&apos;da &apos;köttü&apos; şeklinde kullanılır.



Fotoğraf "ferda ünlü" tarafından gönderildi. 13.05.2020