



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇULLAMA KÖFTE (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonyemekleri.com>

1 su bardağı düğü (ince bulgur)
500 gr kıyma
1 baş soğan, nane, maydanoz, tuz
6 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
1 litre sıvı yağ
2 kaşık salça

Soğanı geniş bir kaba ince ince doğrayın. Üzerine salça, 1 adet yumurta, tuz, nane, maydanoz ve kıyma konularak hepsi yoğrulur. Daha sonra düğü ilave edilir. Bunların hepsi iyice yoğrulur, sertleşince bırakılır. Yumurta büyüklüğünde parçalar alınır, köfte şekli verilir ve sıcak suda hafif haşlanır. Daha sonra kalan yumurtaları bir kaba kırıp, 2 kaşık unu ekleyip karıştırırız. Köfteleri yumurtaya batırıp ocakta kızdırmış olduğunuz yağın içine atıp kızartırız ve sıcak servis yaparız



Fotoğraf "maskeli" tarafından gönderildi. 04.02.2021