



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DAVUT ÇELEBİ KÖFTESİ (MARDİN)

<http://www.hurriyet.com.tr>

60 gram ince bulgur  
60 gram yarma buğday  
60 gram irmik  
1 adet kuru soğan  
3 çay kaşığı tuz  
2 çay kaşığı kişniş  
1 yemek kaşığı domates salçası

Bulgur, yarma ve irmiği bir kasede karıştırıp üzerine ılık su ekleyin ve kabarana kadar bekleyin.

Kabaran buğdaylara tuz ve kişniş ekleyin ve yoğurun.

Bu harçtan küçük parçalar koparıp yuvarlayın ve ortalarına bastırıp şekil verin.

Bu esnada suyu kaynatın ve köfteleri içine atın.

Soğanları küp küp doğrayıp yağda kavurun.

Salçayı da soğanlara ekleyip koyu kıvamlı bir sos elde edene dek kavurun.

Sarımsakları ezip çırpılmış yoğurtla karıştırın.

Pişen bulgur köftelerini kevgirle tencereden alıp servis tabağına aktarın.

Üzerine önce sarımsaklı yoğurdu sonra da domates sosunu gezdirip sıcak servis edin.

