



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

EKŞİ ELMALI KÜFTE (MALATYA)

- 3 adet ekşi elma
- 1 su bardağı kırık yarma
- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çorba kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 adet soğan
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Yarma ve bulgur bir yere konur. Üzerine su eklenir ve biraz yumuşaması için beklenir. Sonra tuz ve eklenir, eller ıslatılarak özleşene kadar yoğrurur. Yarım ceviz kadar parçalar alınır, avuç içinde sıkılarak minik çiğ köfte şekli verilir. Kaynayan tuzlu suya köfteler atılır. Bu arada elmalar soyulur ve ufak doğranır, kaynayan köfteli suya atılır. Yoğurt ve un çırpılıri karışıma eklenir. Soğan ince doğranır, tereyağında pembeleşene kadar kavrulur. Kaynayan yemeğe eklenir ve ateşten alınır.