



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EKŞİLİ UFAK KÖFTE (GAZİANTEP)

Deniz Baran

Antep yuvalamasının bir değişığidir. Simit ile yapılır. Simit biraz ıslatılır, salça, karabiber, tuz ile yoğurulur. İçine un ve yumurta ilave dilerek yoğurmaya devam edilir. Yoğurulan karışım nohut büyüklüğünde köfteler halinde yuvarlanır.

Tencerede kuşbaşı etini kavurup üzerine salçasını ilave edip sıcak su ilave ederek özleşene kadar pişirilir.

Tencereye karabiber, tuz, limon tuzu, pul biber ilave edilir.

Köfteler tencereye ilave edilir piştikten sonra da üzerine nane ve yağ kavrularak dökülür.

