



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KÖFTE (VAN)

Van Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

İki kez çekilmiş yağsız kıyma, pirinç, ince bulgur, lepe, tuz, karabiber, pul biber, reyhan, zeytirun, salça kullanılarak yapılır. Lepe akşamdan ıslatılır, diğer malzemelerle birlikte iyice yoğrulur avuç içinde büyükçe köfteler yapılır diğer tarafta pişirme suyu hazırlanır, soğan doğranıp yağda pembeleştirilir salça ilave edilir yeterince su konular kaynatılır bu suya reyhan, zeytirun ilave edilir hazırlanmış olan köfteler bu suya atılıp pişirilir servis yapılır.



Fotoğraf : Yrd.Doç. Münevver Ünsal