



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GILDIRİKLİ KÖFTE (SARIMSAKLI VE YOĞURLU) (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Köftelik orta bulgur tuzu atılmış ılık suyla beraber yoğrulur ve ceviz büyüklüğünde köfteler dökülür. Yapılan köfteler tuz atılmış bir tencere suda kaynatılır. Bir iki dalım kaynatıldıktan sonra süzerek suyu süzdürülür. Başka bir kaptaki sarımsaklı yoğurt hazırlanır ve tepsiye alınmış olan köftelere dökülüp karıştırılır. Bunların hepsinin üzerine de tavada kızdırılmış tereyağı dökülür.

