



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAFTA DİREĞİ (MUŞ)

1 kg. yağsız kıyma
750 gr. ince bulgur
1 kg. kuru soğan
250 gr. yağlı kıyma
1 demet maydanoz
1 yemek kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı

Kıyma, yumurta ve tuz yoğrulur. Daha sonra bulgur ilave edilir ve özleşene kadar yoğrulur. Soğanlar küçük bir şekilde doğranır ve kıyma ile suyunu çekene kadar tereyağı ile kavrulur. Daha sonra baharatlar ilave edilir ve soğumaya bırakılır. Ceviz büyüklüğünde ince bir şekilde açılır, iç harcı ilave edilerek kapatılır. 2 su bardağı su ve 1 tatlı kaşığı tuz ile kaynar suda köfteler atılır. Tuzlu suda 20-30 dk pişirildikten sonra tabaklara konulur. Üzerine tereyağı dökülerek servis yapılır.

