



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HIRÇIKLİ SALATALIK KABUĞU (MALATYA)

Bir tencereye kaynar su alın. Her tarafı eşit kaynarken salatalık kabuklarını ekleyin. Hafif yumuşayana kadar kaynatıp ocaktan alın, sonra süzün. Yarmayı ve bulguru uygun bir yoğurma kabına alın. Üzerine suyu gezdirip karıştırın. Tuzu ilave edin. Arada elinizi ıslatarak sakız kıvamına gelene kadar yoğurun. Minik parçalar koparın, sıkıp atın veya isterseniz yuvarlayarak şekil verin. Tereyağını bir tencereye alıp eritin. Soğanı ince doğrayıp ekleyin. Arada karıştırarak soğanlar saydamlaşana kadar kavurun. Domates salçasını da ekledikten sonra karıştırmaya devam edin. Kokusu çıkana kadar kavurun. Pul biberi ekleyip bir iki defa karıştırın. Üzerine kaynar suyu ekleyip tuzunu ayarlayın. Erik ekşisini de sulandırıp ekleyin. Haşlanıp süzölmüş olan salatalık kabuklarını tencereye alın. 3-4 dakika kısık ateşte pişirin. En son yuvarladığınız köfteleri tencereye alın.