



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI KÖFTE (KIYMA) (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

500 gr. kıyma ve yarım kase baş bulgur su ve tuzu katılarak iyice yoğrulur. Hamur haline geldikten sonra küçük köfteler dökülür. Başka bir tarafta bir tatlı kabağı soyulur ve doğranır. Bir tencereye bir sıra köfte, bir kısa kabak şeklinde dizilir. Daha önceden haşlanmış olan yarım kase mercimek de bunların üzerine dökülür. İyice piştikten sonra tuz ve arkasından bir yemek kaşığı pekmez dökülür. Pişen köfteler tabaklara alınır ve üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Hepsinin üzerine yağ eritilip dökülür ve servis yapılır. İstenirse kırmızı toz biber de üzerine ilâve edilebilir.