



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBUR KÖFTESİ (KÜTAHYA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1/2 kg Kıyma (Orta Yağlı)
3 baş soğan (rendelemiş)
1 çay kaşığı karbonat, karabiber, kırmızı biber, tuz
1 çay bardağı su
Aldığı kadar un
1 su bardağı sıvı yağ
1/2 kg süzme yoğurt
150 gr tereyağı

Kıymamızı soğan rendesi, tuz, karabiber, karbonat, kırmızı biber, su ve aldığı kadar unla yoğurulur. Bir miktar hamur yerde yuvarlanıp 1,5 cm kesilir. Rende (kalbur) üzerine konulup bastırılır bırakılır. Kesilip sıvı yağda kızartılır. Kaynayan tuzlu suya atılıp 45 dak. Suyu azalınca kadar pişirilir. Sunum Pişirilen köfteler servis tabağına konur. İnceltilmiş süzme yoğurt köftelerin üzerine konur. Ayrıca kızdırılan kırmızı biberli tereyağı yoğurtlu köftenin üzerinde gezdirilir.

