



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVURMALI YUMRU KÖFTE (MALATYA)

4 su bardağı köftelik bulgur

1 tane kuru soğan

500 gram yağsız kıyma

Tuz

150-200 gram kavurma

100 gr margarin

Bulgur ve çok ince doğranmış soğan, kıyma ve su ilavesiyle köftemizi 10 -15 dakika kadar yoğuralım. Sonra bilye büyüklüğünde minik toplar yapalım. Bütün yuvarlama işlemi bitince yaklaşık 3 lt. suyu bir tencerede tuz katıp kaynatalım. Yaptığımız köfteleri tencereye atıp bir kaç taşım kaynatalım ve suyundan süzelim. Kavurmayı ve yağı bir tencereye koyup altını yakalım. Haşlanan köfteleride atıp, köfteleri dağıtmadan mümkünse tencereyi hoplatarak bir iki dakika kavuralım. Sıcak servis yapalım.