



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KELOĞLAN KÖFTESİ (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Yarma ve bulgur tuzu atılmış suyla birlikte yoğrulur. Bir baş soğan ince ince doğranır ve aynı şekilde doğranmış maydanozla birlikte yoğrulan köfteliğe karıştırılır. Beraber biraz daha yoğrulur. Bundan küçük küçük parçalar alınır ve yuvarlaklaştırılır. Köfteler kaynar suda haşlanır ve süzülür. Yumurtaya batırılan kızgın yağda kızartılır. Üzerine karabiber serpilerek servis yapılır.

