



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİLLOR (MALATYA)

300 gr yağsız dana kıyma
2 su bardağı ince bulgur
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı

Bulgur yoğurma kabına aktarılır. Üzerine ölçülü suyu azar azar ekleyerek yarım yumuşayana kadar yoğrulur. Sonra kıyma ve tuz eklenir. Bir kaç dakika daha yoğrulur. Bütünleşmiş olması önemlidir. Köfte harcından ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlak ve yassı şekil verilir. Sonra kaynayan tuzlu suya atılır. Köftelerin rengi değişene kadar haşlanır. Sudan alınır, süzülünce sıcak yağa atılır ve kızartılır.
