



## KİFTEL LEBEN (YOĞURTLU KÖFTE) (SİİRT)

### GAP Eylem Planı

1 kg bulgur  
Tuz  
Su  
1 kâse yoğurt  
2 diş sarımsak  
Nane  
Pul biber  
Kızarmış tereyağı

Bulgur, tuz ve suyu geniş bir kabin içine alıp yoğuruyoruz.  
Hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarladıktan sonra yassılaştırıyoruz. Kaynar suda haşlıyoruz.  
Üzerine yoğurt ve rendelenmiş sarımsağı karıştırıp döküyoruz.  
Tereyağı ve pul biber tavada eritip yoğurt sosun üzerine döküyoruz.

