



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KÖDDÜ DOLMASI (AFYONKARAHİSAR)

Köftelik bulgur (ince bulgur), et, soğan yumurta istenilen baharatların iyice yoğrulmasından sonra avuç içinde sıkılarak oluşturulan küçük parçaların kaynatılmış salçalı suda pişirilmesiyle yapılır. Köddü dolmasına genelde döğülerek parçalanmış et katılır. Etin kıyma şeklinde değil de, döğülerek hazırlanması dolmanın daha sıkı ve daha lezzetli olmasını sağlamaktadır.

© lezzetler.com tarif no:120509 • adı:Köddü Dolması (Afyonkarahisar) • gönderen:yeşil göl • indirme tarihi:14.03.2025 - 05:20