



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUDRET KÖFTESİ (MALATYA)

Malzemeler:

1 su bardağı dolusu irmik,
1 su bardağı dolusu bulgur,
2 çorba kaşığı tarhana,
1 çorba kaşığı un,
1 adet yumurta,
1 çorba kaşığı tereyağı,
2 çorba kaşığı kıyma,
1 çay kaşığı pul biber,
2 çorba kaşığı margarin,
3 diş sarımsak,
yeterince tuz,
1 kâse yoğurt.

Hazırlanışı:

Bir karıştırıcının içine; ince ince kıyılmış soğanı, irmiği, bulguru, tarhanayı, unu, yumurtayı, kıymayı, eritilmiş tereyağını koyup karıştırın. Karışım köfte kıvamına gelince kayısı büyüklüğünde toplar yaparak bir tencereye dizin. Başka bir tencerede kaynar durumda olan suyu bu köftelere katarak 15 dakika kadar kaynatın.

Sosun hazırlanışı:

Ezilmiş sarımsağı yoğurtla karıştırın ve köftelerin üstüne bolca dökün. Margarin ile pul biberi kavurup köftelerin üzerine dökün.