



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUDRET TOPU (MALATYA)

- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı bulgur
- 2 yemek kaşığı tarhana
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 2 yemek kaşığı kıyma
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 2 yemek kaşığı margarin
- 2-3 diş sarımsak
- Tuz
- 1 kase yoğurt

Soğanı kiyın, mixere kıyılmış soğan, irmik, bulgur, tarhana, un, yumurta, kıyma, eritilmiş tereyağını koyup karıştırın. Karışım köfte kıvamına gelince ceviz büyüklüğünde toplar yaparak bir tencereye dizin. Baska bir tencerede kaynar durumda olan suyu bu köftelere katarak 10-15 dakika kaynatın.

Sos hazırlanışı :

Sarımsağı ezip yoğurtla karıştırın ve köftelerin üstüne dökün. Unutmayın bu yemeğin tadını veren sarımsaklı yoğurttur bol bol dökmek size kalmış. Son olarak margarin ile kırmızı pul biberi kavurup köftelerin üzerine dökün. Bu yemek Malatya ilimize aittir.