



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUDRET TOPU (MALATYA)

2 orba kaşığı tarhana  
2 su bardađı irmik  
1 su bardađı bulgur  
2 orba kaşığı un  
1 adet rendelemiř sođan  
1 adet yumurta sarısı  
2 orba kaşığı kıyma  
100 gram tereyađı  
1 kase sarımsaklı yoğurt  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızıbiber

Tarhanayı biraz su ile ıslatın. 15 dakika bekletin. zerine 1 su bardağı bulgur, rendelenmiş soğan, 2 su bardağı irmik, 2 çorba kaşığı un ve tuzu ekleyin. Karabiber, kırmızıbiber, kıyma ve yumurta sarısını da katıp, iyice yoğurun. Ele yapışmayacak bir hamur haline gelince kiraz büyüklüğünde parçalar koparın. Yuvarlayarak küçük toplar elde edin. Kaynayan suda 15 dakika haşlayın. Süzgeçten geçirin. Ayrı bir yerde tereyağında kırmızıbiberi yakın. Haşlanmış köftelerle soteleyin. Sarımsaklı yoğurt ile servis yapın.