



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KULUTİK

Malzeme
köftelik bulgur
yoğurt
un

Yapılışı:

Köftelik bulguru soguk suyla yıkayıp bekletiyorsunuz, iyi bir kivama geldikten sonra alıp kucuk kucuk ve yuvarlak sekilde top gibi yapıyorsunuz ama kucuk kucuk , sonrada makarna gibi suda kaynatıyorsunuz en fazla 15-20 dk, ondan sonra sogutup yoğurtla yiyorsunuz , tadi enfes oluyor kaynadikdan sonra tuz koymayı unutmayın.