



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜRT KÖFTESİ (VAN)

1 ölçü ince bulgur
1 ölçü pilavlık bulgur
2 adet patates
Reyhan, pul biber, tuz
1 kase sarımsaklı yoğurt
1 çorba kaşığı salça
5 çorba kaşığı salça
Kuru nane

2 ölçü kaynayan suya bulgurlar atılır. Yumuşayana kadar haşlanır. Soğuyunca baharatlar eklenir ve bütünleşene kadar yoğrulur. Sonra yarım parmak uzunluğunda köfteler yapılır. Tencereye 3 ölçü su konur. Kaynayınca kuşbaşı doğranmış patates atılır. Yumuşamaya başlayınca köfteler eklenir. Pişince servis tabağına aktarılır. Üzerine sırasıyla sarımsaklı yoğurt, kızdırılmış salçalı yağ ve kuru nane konur.

ML® Kürt Köftesi (görsel)