



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÜRT KÖFTESİ (VAN)

Van Valiliği

Bulgur  
Un  
Sarımşak  
Cacık (veya kurut)  
Yağ  
Reyhan

Bir kase bulgurun üzerine kaynamış su koyulup şişirilir. Elle ezilir. İçerisine reyhan otu da konulur. Hafif unla avuç içinde sıkma köfte yapılır. Böylece kaynar suya bırakılır. 25-30 dakika sonra suyu boşaltılır. Tencerede sadece köfte kalır. Bir baş sarımşak dövülüp eritilmiş cacığın (veya kurutun) içine katılır. Kızdırılmış yağ hazırlanır. Köfte, sarımşaklı cacık (veya kurut), kızdırılmış yağ servis edilir.

[ML® Kürt Köftesi için tıklayın](#)

