



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÜTAHYA KÖFTESİ

### MALZEMELER

- 4 kişilik
- 2 çorba kaşığı kıyma
- 2 çorba kaşığı tarhana
- 1 çay kaşığı karabiber
- yeteri kadar tuz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
- 1 çay bardağı bulgur
- 1 çay kaşığı nane
- 1 kase yoğurt
- 1 çorba kaşığı tereyağı

### HAZIRLANIŞI

Tarhanayı ılık su ile ıslatın. 1 saat sonra içine bulguru ekleyin. Bulgurlar şişene kadar suyun içinde bekletin. Bulgur ve tarhananın içine karabiber, kıyma ve tuzu ekleyin. Malzemeleri yoğurun ve hamur haline getirin. Misket büyüklüğünde parçalar koparıp köfteler yapın. Tencereye 3 su bardağı su koyun. Su kaynayınca köfteleri içine koyun. Köfteler yumuşayınca tencereden alın ve bir tabağa yerleştirin. Üzerine yoğurdu dökün. Yağı tavada eritin, naneyi ve pulbiberi içine atın 1-2 dakika karıştırıp köftelerin üzerine dökün.

[ML® Kütahya Köftesi için tıklayın](#)

---