



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜTAHYA KÖFTESİ

MALZEMELER

1 ay kaşığı nane
2 orba kaşığı kıyma
1 ay bardağı bulgur
2 orba kaşığı tarhana
1 orba kaşığı tereyağı
1 ay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1,5 su bardağı yoğurt
tuz

HAZIRLANIŞI

Tarhanayı üzerini örtecek kadar ılık suda 1 saat kadar bekletin ve bulguru da yarım saat kadar ılık suda beklettikten sonra ikisini karıştırın. Şişene kadar bekleyip, karabiber, tuz ve kıymayı ilave edin. Malzemeleri yoğurup, hamur yapın. Hamur köfte yapılacak kıvamda olmalıdır. Bu hamurdan misket iriliğinde parçalar koparıp, köfteler yapın. Tencereye üç su bardağı su koyun. Köfteler kaynayan su hafifçe çekilene kadar kaynar suda pişirilmelidir. Su kaynayınca köfteleri alın ve kalan suyu yoğurt ile karıştırıp yoğurdu sulandırarak köftelerin üzerine dökün. Bu işlemin tepside yapılması tavsiye edilir. Tereyağını eritip, kırmızı biberi ve katın. Köftelerin zerine döküp, servis yapın.

[ML® Lahanalı Köfte için tıklayın](#)