



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜTAHYA KÖFTESİ

MALZEMELER

2 Çorba Kasigi Tarhana
2 Çorba Kasigi Kıyma
1 Çay Bardağı Bulgur
1 Çay Kasigi Karabiber
Yeterli Miktarda Tuz
1 Tatlı Kasigi Kirmizibiber
1 Çay Kasigi Nane
1 Çorba Kasigi Tereyağı
1 Kase Yoğurt

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak 2 çorba kasigi tarhanayı bir miktar ilik suyla ıslatın. Takriben 1 saat sonra içine 1 çay bardağı bulguru ekleyin. Bulgurlar sisene kadar suyun içinde bekletin. Daha sonra bulgur ve tarhananın içine 2 çorba kasigi kıyma, 1 çay kasigi karabiber ve yeteri kadar tuzu ekleyin. Malzemeleri yogurup, hamur haline getirin. Hamurdan misket büyüklüğünde parçalar alıp, köfteler yapın. Tencereye 3 su bardağı su koyun. Su kaynayınca köfteleri içine atın. Üzerine 1 kase yogurdu dökün. 1 çorba kasigi tereyağını tavada eritin. 1 tatlı kasigi kirmizibiberi ve 1 çay kasigi naneyi içine atın. Karıştırıp köftelerin üzerine dökün.