



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜTÜLK (BATMAN)

GAP Eylem Planı

- 1 kg ince bulgur
- 2 lt su
- İç için:
- ½ kg kıyma
- 1 demet maydanoz
- 2 su bardağı pirinç
- Tuz
- Pul biber,
- Karabiber
- 1 avuç dövülmüş kişniş
- 1 çay bardağı sıvıyağ

Bir miktar köfte bulguru tepsinin üzerine konur. Daha sonra üzerine sıcak su dökülerek yumuşamaya bırakılır. İç için, önce kıyma ile sıvı yağ tavada kızdırılır, daha sonra içine pirinç konur birlikte piştikten sonra baharatlar ilave edilir ve en son maydanoz üzerine doğranarak harcın hazırlanması bitirilir. Bu ara yumuşamış olan köfte bulguru iyice yoğrulur ve avuç içine sığacak toplara ayrılarak teker teker işaret parmağıyla topların içi oyulur ve içine hazırlanan harçtan birer kaşık konularak ağızları kapatılır. İç köfteler daha sonra ateşte kaynamakta olan suyun içine konur. 15 dakika kaynadıktan sonra kevgirle sudan çıkarılır ve tepsinin üzerine konularak soğumaya bırakılır. Üzerine yağlı baharat sosu döküldükten sonra servis edilir.

