



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHİR KÖFTE (MALATYA)

Malatya Valiliği

2 su bardağı başbulgur (pilavlık)
1 yemek kaşığı un
2 kg yoğurttan yapılmış ayran (8 bardak)
2 yemek kaşığı tereyağı
3-4 diş sarımsak
150 gr kıyma
Kırmızı pul biber
Tuz

Bulguru; tuz, un ve su ile yoğurun. Yoğurulan hamuru, fındık büyüklüğünde yuvarlayın. Diğer tarafta kıyma ve tuzu tereyağında kavurun. İçine pul biber ilave edin. Bir tencerede ayranı, ocağa koyun ve karıştırarak kaynatın. Kaynayan ayrana köfteleri atarak pişirin ve servis tabağına alın. Bu arada içine dövülmüş sarımsak karıştırın. Üzerine de kıymalı sos dökün.

