



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MAHŞİLİ KÖFTE (KİLİS)

Dilber İspir

Simit, su, nane ve tuz yoğrulur, ceviz büyüklüğünde ve yuvarlak köfteler yapılır. Diğer yanda içyağı, nane ve karabiber ile küçük misketler hazırlanır, köftelere doldurulur. Tarhana suyla seyreltilir, içine pirinç atılarak pişirilir. Köfteler çorbaya aktarılır, birlikte pişirilir. Sıcak servis edilir.

Not: Kubbulmuşviyyenin kazan dolması hali olduğu söylenebilir. Şehirde diğer köfteli yemeklerin köftesi gibi ve etli hazırlanırken kırsal kesimde köfte etsiz yoğrulabiliyor.
