



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALATYA KEBABI

MALZEMESİ:

350 gr. ince bulgur

350 gr. kıyma

2 yumurta

un

sıvıyağ

karabiber

tuz.

Kıyma ile bulguru, yeterince karabiber ve tuzla yarım saat kadar (ok sertleşirse azar azar su ilave ederek) iyice yoğurduktan sonra yassı köfteler yapın. Köfteleri kaynamış tuzlu suda yarı kıvama gelene kadar haşlayıp süzün ve köfteler ılınca önce çırpılmış yumurtaya daha sonra una bulayarak kızgın yağda kızartın.