



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

MALHITALI KÖFTE (GAZİANTEP)

Deniz Baran

Mercimeğin yarısı olan mercimektir. Haşlanır içine kısırlık bulgur konur ve şişinceye kadar dinlendirilir. Yağda soğan ve salca kavularak mercimeğe konup yoğurulur. Daha sonra doğranmış yeşil soğan, maydanoz ilave edilir ve yoğurmaya devam edilir. Yoğurulduktan sonra avucunda sıkarak servis edilir.

Not: Malhitalı köfte daha çok kadınların bir araya geldikleri zamanlarda yapılan bir yemektir. Gelinin çeyizinde Antep işi olmadığı zaman da kayınvalide misafirlere malhitalı köfte yapar.

