



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUŞ KÖFTESİ

Muş Valiliği

Kızıl iyice dövülür veya çekilir. İnce çekilmiş bulgurlar iyice yoğrulur. Daha lezzetli olabilmesi için de içine bir iki tane yumurta kırılın Sonra küçük küçük kesilerek yuvarlak; yapılır. İçi oyulur. Daha önce hazırlanan garnitür küfte içi küftenim içine doldurularak yuvarlak yuvarlak yapılarak tencereye konur.

Küfte için soğan küçük küçük doğranır içine nar daneleri veya suda haşlanmış pirinç doldurulur, karıştırılır sonra yağda kavrulur üzerine biber dökülerek küftenim içine konur. Suda haşlatılır. Tabaklara dizilerek üzerine yağ dökülür.

Not: Bu köfte her evde mutlaka her haftada bir defa yapılır bunun için adına hafta direği denmiştir.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 20.01.2025

