



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MUŞ KÖFTESİ (HAFTA DİREĞİ)

Yağsız et, iki yada üç kez makineden geçirilir ve dövülür. Köftelik bulgurla iyice yoğrulur. Yoğrulan bu malzemeden bir tutam avuç içine alınır ve iyice sıkılır, Top haline getirilir, ortasından oyulur ve daha önce hazırlanmış kıyma, soğan, ceviziçi ve pirinç karışımı iç bu oyuğa konarak tekrar kapatılır. Tuzlu suda 20-30 dakika pişirildikten sonra tabaklara konur, üzerine tereyağı dökülerek servis yapılır.

