



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAT KÖFTE (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Pat köfte, dolma içi gibi hazırlanır. Aşağıda anlatılan iç biber dolmasına da konulabilir. Asma yaprakları destelenip kaynayan tuzlu suda haşlanır. Bir-iki baş kuru soğan küp şeklinde doğranıp yağda kavrulur. Bunun için bir çorba kaşığı tereyağı yeterlidir. 500 gr. bulgur üzerine eklenerek 2 dk. kadar kavrulduktan sonra salçası ve tuzu eklenir. Beraber kavrulduktan sonra üzerine bir kase su eklenip pişirilir. İç, asma yaprağına sarılır ve pişirilir. İstenirse erik ekşisi de dökülebilir.

