



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PAT KÖFTE (MALATYA)

2 adet kuru soğan  
1 kg. asma yaprağı  
3 su bardağı baş bulgur (pilavlık bulgur)  
1/2 kg. kıyma  
Karışık baharat  
Tuz  
Karabiber  
1 limon veya  
1 kaşık erik ekşisi

Yapraklar dizilir. Bir tencereye yerleştirilir. Üzerine bol kaynar su dökülerek kapak kapatılır. Sarararak yumuşaması sağlanır. Diğer taraftan bir tencereye küp şeklinde doğranmış soğan konarak yağla kavrulur. İçerisine kıyma ve bulgur ilâve edilir, tuz atılır. Birkaç kez karıştırılır. Kaynamakta olan sudan bir bardak ilave edilir. Suyunu çekince ateşten alınır, içerisine baharat, karabiber atılarak karıştırılır. Etlî dolma gibi biraz dolgun olarak yaprağa sarılır. Bir tencereye muntazam dizilir. Tuz atılır. 2-3 bardak sıcak su ilavesi ile pişirilir. Pişerken 1 limon sıkılır veya suyunda bir miktar alınarak erik ekşisi ezilir. Köftelerini üzerine dökülür. Piştikten sonra sıcak olarak servis yapılır.

---