



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIÇIK (DİYARBAKIR)

Yarım kilo köftelik bulgur
2 bardak su
1 yemek kaşığı tuz
1 kg yoğurt
3 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı pulbiber

Bulguru derin bir kaba koyup üzerine iki bardak kaynamış suyu, sana yağın ve tuzu dökün. 15 dakika beklettikten sonra üzerine bir avuç un dökün ve iyice yoğurun (ara sıra elinizi ıslatın) sonra bunları fındık büyüklüğünde (ya da ince-uzun şeklinde) yuvarlayın. Bütün bulgur bittikten sonra tencerede kaynayan tuzlu suya atın. 15 dakika sonra kalan suyu süzün servis tabağına dökün üzerine sarımsaklı yoğurdu çırpıp dökün üzerine tereyağı ile salça kızartıp süsleyin.

