



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK SU KÖFTESİ (KİLİS)

Yeter Türk

Simit, renk için az miktarda biber salçası, kabuğu soyulmuş ve kesilmiş domates, küçük doğranmış kelle soğan, kırmızı ve karabiber, kemmum ve sarımsak soğuk su ile ıslatılır; yoğrulur.

Erimemiş, soğuk tereyağı eklenir ve iyice yoğrulur.

Önce söbek yapılır, bundan da küçük sıkımlar yapılır, servis edilir.

Not: Yaz aylarında yapılan bir yemektir.