



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SULU YAĞLI KÖFTE (KAHRAMANMARAŞ)

100 gram yağsız kuzu kıyması  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çorba kaşığı bulgur  
1 adet yumurta  
2 su bardağı kemik suyu  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı kırmızıbiber  
1 tatlı kaşığı nane  
1 tatil kaşığı kıyılmış maydanoz  
Tuz

100 gram yağsız kuzu kıyması, tuz, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çorba kaşığı bulgur ve 1 adet yumurtayı yoğurun. Hamur kıvamına getirin. Ceviz iriliğinde parçalar koparın. Elinizde yuvarlayarak uzatın. 2 su bardağı kemik suyuna 1 tatlı kaşığı biber salçası ilave edin. Tencerede kaynatın. Köfteleri de birer birer tencereye atın. Köfteler piştikten sonra, tereyağını tavada eritin. 1 çay kaşığı kırmızıbiber ve naneyi tavaya ekleyin. Servis tabağına aldığınız köftelerin üzerinde bu sosu gezdirin. Kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın.