



## SUMAKLI EKŞİLİ KÖFTE (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Önceden sumak ve nohut ıslanır. Tencerede yağda soğan yakılır. Bulgurdan köfte hamuru hazırlanır. Bundan avuç içinde sıkılarak köfte dökülür. Bunlar tencereye atılır. Üzerine sumak, nohut, mercimek ve tuz eklenir, suyu eklenir ve pişirilir.

