



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KÖFTE (MALATYA)

Malatya Valiliği

2 bardak un
2 yumurta
3 adet patates
2 litre süt
Tuz

Un, yumurta ve tuzu ılık suyla yoğurarak sert ve özlü bir hamur hazırlayın.
Hamuru dinlendirin. Kalın yufka gibi açın. 5'er cm bantlar şeklinde kesin. Unlayarak üst üste koyun.
Erişte gibi çubuk şeklinde kesip tekrar çubukları kare olacak şekilde kesin. Buna "gıldık" denir.
3-4 bardak su kaynatın. Kaynayan suya hamurlar ve küçük doğranmış patatesleri ilave edin.
Pişmeye yakın, içine tuz ve 2 litre süt karıştırın.
1-2 taşım da sütle kaynatın.
Ocaktan alın ve servis yapın.

