



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEVEK KÖFTE (MALATYA)

Aslı Çinkılıç

100 gr kıyma
100 gr asma yaprağı
20 gr bulgur
1 adet orta boy soğan
Çeyrek bağ maydanoz
Çeyrek bağ taze nane
25 gr tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı nar ekşisi
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Yoğurt

Soğan, maydanoz ve nane ince ince doğranır.

Bu malzeme, iç harcı için kıyma, bulgur, tuz, karabiber ve 1 yemek kaşığı nar ekşisiyle yoğrulur.

Harç yaprağa konur, kalınca ve kısa olacak şekilde sarılır. Tencereye dizilir.

Ayrı bir yerde tereyağı eritilir, salça kavrulur, su ve kalan nar ekşisi de eklenir, tuz ve karabiberle tatlandırılır, köftenin üzerine dökülür.

Kısık ateşte pişirilir, dinlendirdikten sonra yoğurtla servis yapılır.

Not: Malatya yöresinde yapılan bu yemek, adını asma, kavun ve karpuz gibi bitkilerin yapraklarına verilen ad olan tevekten alır.