



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRİTLİ KÖFTE (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Önceden tencereye nohut ıslanır. Islanan nohutla beraber kuşbaşı halindeki etler beraberce pişirilir. Kemiksiz siyah etten kıyma yapılır. [?]Simit bulgur[?]la beraber çekilen kıyma yoğrulur ve küçük, misket büyüklüğünde köfte dökülür.

Bir tencerede soğan, salça yağda yakılır. Köfteler ve önceden hazırlanan tirit bu tencerede 5-10 dk. kaynatılarak yemek hazırlanmış olur.

[ML® Tiritli Köfte için tıklayın](#)

