



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TİRİTLİ KÖFTE (ŞANLIURFA)

1/2 kg parça et  
1 su bardağı ıslatılmış nohut  
1 su bardağı yoğurt  
2 diş sarımsak  
Yuvalak  
1 tatlı kaşığı tuz

Et ve nohut 3-4 su bardağı su ile yumuşayınca kadar 2-30 dakika haşlanır.

Yuvalaklar süzgece alınır.

Sarımsaklar soyulur, tuz ile dövülüp yoğurda katılır, bir tavaya alınır.

Yemekten bir kepçe alınır yuvalak'a konur. Sarımsaklı yoğurt dökülerek sıcak servis yapılır.

[ML® Tiritli Köfte için tıklayın](#)