



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

UFAK KÜFTE (AHLAT - BİTLİS)

Ahlat Kaymakamlığı

Kıyma dövölerek veya çekilerek hazırlanır. Bir ölçek ete iki ölçek bulgur, maydanoz, yeşil biber ve tuz konarak iyice yoğrulur. Oluşturulan karışım elle ufak ufak bilye şeklinde yuvarlanarak köfte haline getirilir. Ayrı bir tencerede, kızarmış tereyağında (yağın çeşidi isteğe bağlı) ince kıyılmış soğan iyice kavrulur, salça ve dövölmüş domates kurusu ilave edilerek karıştırılır. Su ve bir tutam tuz katıldıktan sonra, hazırlanmış köfteler kaynamış suyun içerisine konur, piştikten sonra servis yapılır. Eğer pişirirken domates kurusu konulmamışsa, servis sırasında limon veya limon tuzu ilave edilir.
