



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI KÖFTE (GAZİANTEP)

3 adet büyük domates
1 çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı isot
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
4 çay bardağı çiğköftelik bulgur
2 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı kimyon
İçine katmak için:
6 adet yeşil sağıoğan
Yarım demet maydanoz

Çiğköftelik bulgurumuzu tepsimize koyalım domateslerimizi rendeleyelim, isotu önceden ıslatalım daha güzel renk vermesi için soğanımızı kimyonu karabiberi ve tuzunu koyup köftemizi hiç su almadan yoğuralım, margarinimizi eritmeden koyalım, yoğurduğumuz köftemiz biraz diri kalacak yeşil soğanı ve maydanozu doğrayıp ilave edelim, karıştıralım, servis tabağıımıza koyalım

