



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YARPUZLU KÖFTE (ADİYAMAN)

2 su bardağı ince bulgur
Yarım kg kıyma
1 tabak dolusu yarpuz
2 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber

Bulgurun üzerine 2 su bardağı kadar ılık su konur. 10 dakika sonra kıyma, tuz, pul biber ve karabiber eklenir, bütünleşene kadar eller ıslatılarak yoğrulur. Sonra misket gibi köfteler yapılır. İçinde un olan tepsiye konur. Diğer yanda ince kıyılmış soğanlar tereyağında pembeleştirilir. Üzerine salça ve 6 su bardağı kadar su konur. Su kaynayıncaya köfteler atılır. 10 dakika sonra kıyılmış yarpuz ve haşlanmış nohut eklenir. Birlikte 10 dakika kadar pişirilir. (Yarpuz bulunamazsa ıspanak da kullanılabilir.)
