



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YARPUZLU KÖFTE (ARDAHAN)

500 gr. dana kuşbaşı
2 demet yarpuz (yabani nane)
2 su bardağı nohut
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Köfteleri için:
250 gr. çiğ köftelik kıyma
3 su bardağı köftelik bulgur
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber

Dana etini düdüklü tencereye koyun ve az su ile tuz ekleyin. Etler biraz kavrulunca üzerine biber ve domates salçası bırakın. Sıvı yağı gezdirin. Bir gün önceden ıslattığınız nohutları ekleyin. Ardından bol su ekleyip kapağı kapatın ve haşlanmaya bırakın. Daha sonra ince bulgurları geniş bir kaba alın ve tuz, pul biber ve karabiberi içine atın. Kıymayı ekleyip su ile özdeşleşene kadar köfte harcını yoğurun. Köfteleri misket büyüklüğünde yuvarlayın. Daha sonra haşladığınız etleri suyu ile birlikte geniş bir tencereye alın. Suyu kaynayınca yuvarlanan köfteleri içine ekleyin. Haşlanan etler suyu ile birlikte geniş bir tencereye alınır. Köfteleri pişince küçük küçük doğranan yarpuzları içine bırakın bir taşım kaynayınca ocaktan alın.