



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YASSI KÖFTE (MALATYA)

Malatya Valiliği

Tekerlek Köfte

1 kg orta bulgur

½ kg iki kere çekilmiş yağsız kıyma

Tuz

Karabiber

3 tane yumurta

Kızartmak için:

1 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ

Geniş bir kaptaki bulguru; kıyma, tuz ve su ilavesi ile yoğurarak (30-40 dakika) özleştirin.

Yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın. Yuvarlayın, iki elin parmakları arasında döndürerek hem inceltin hem de kenarları düzleştirerek tekerlek şekli verin.

Islatılmış bir kaba dizin. Kaynatılmış tuzlu suda haşlayın.

Haşlanan köfteleri, hemen servise çıkarılabileceğiniz gibi, süzülen kebabları, çırpılmış yumurtaya bir bir bulayarak kızgın yağda kızartılabilirsiniz.

Servise sıcak olarak çıkarın. Salata ve ayran ile servis yapın.

Kebab adını alan bu yemek, hem ev halkına hem misafire kahvaltı da dâhil her öğünde ikram edilebilen bir yiyecektir. Söğüş sebze, salata, ayran ile servise çıkarılır. Mevsim kış ise yanında bir kâse çorba verilir. Bu yemek, Ramazan ayında sahur öğününün en çok yenen yiyeceğidir. Yeşilyurt ilçesinde bu köfteye şapalak küfte denir. Kale ilçesinde hamuruna reyhan ve biber salçası katılarak hazırlanır, adına tekerlek köfte denir. Merkez ve ilçelerde değişik isimler almasına rağmen bu köftenin ana malzemesi bulgur ve kıymadır. Tercihen içerisine konan et ve bulgur miktarı azaltılıp çoğaltılabilir.