



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMRU KÖFTE (MALATYA)

Malatya Valiliği

300 gr. yağsız iki kere çekilmiş kıyma  
3 su bardağı orta bulgur  
1 baş kuru soğan  
5-6 dal ince kıyılmış maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Geniş bir kaptaki bulgur, kıyma, tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz, ince küp şeklinde doğranmış soğan su ilavesi ile yarım saat yoğrulur. Hamur kıvama gelince 1,5-2 fındık büyüklüğünde parçalara ayrılarak yuvarlanır. Diğer tarafta bir tencereye 5-6 bardak su konur, tuz atılır, kaynamaya başlayınca köfteler içine salınarak haşlanır. Suyu süzülerek servis tabağına alınır. Sıcak veya soğuk servis yapılabilir.

Not: Cep Köftesi, Kel Köfte de denir.

Cep köftesi adını almasının nedeni, erkek çocukların sokakta oynamaya çıktıklarında annelerin bu köftenin sadece haşlanmışını oynarken yesinler diye çocukların ceplerine doldurmasıdır. Köftenin bu özelliğinden dolayı halen bazı insanlar, cep köftesi diyerek çocukluklarını yâd ederler.

Kel köfte adı ise sadece haşlanıp yenildiği ve köftenin yüzünü renklendiren herhangi bir örtücü olmadığı içindir. Yeşilyurt, Gündüzbey ve Tecde'de bu köfte, bayramların olmazsa olmazıdır. Et, sac kavurması gibi kavrulur; bu köfte, haşlanıp ete karıştırılır ve tereyağında çevrilerek hoşaf veya ayrılan ile hem yenir hem de ikram edilir.

