



YUMURTALI SIKMA KÖFTE (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Bu köftenin yapımı için iki kase iri ya da orta bulgur, bir kase un, 250 gr. kıyma, bir demet maydanoz, iki adet yumurta, tuz ve baharat gereklidir.

Salçalı sıkma köfte gibi hazırlanan hamurun içine ince kıyılmış maydanoz da eklenir ve yuvarlanan köfteler haşlanır.

Yağ içinde kıyma kavrulur, içine yumurtalar kırılır. Haşlanmış köfteler de eklenerek, karıştırılmak suretiyle hafif ateşte kavrulur. Üzerine istenilen baharat ekilir. Sıcak iken servis yapılır.

[ML® Sıkma Köfte için tıklayın](#)

