



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YUVARLAK KÖFTE (GÜRÜN SİVAS)

Gürün Kaymakamlığı

2 adet soğan rendelenir; tuz, biber, 1 kg. çekilmiş kıyma, 1/2 lt. ölçek dolusu ince bulgur, bir çay bardağı su hepsi bir hamur halinde iyice yoğrulur. El içinde bilye büyüklüğünde köftelikler yuvarlatılır. Arzu edilirse köfte az miktarda kızgın yağda pembeleşinceye kadar döndürülür. 1-2 lt. kaynar suya bir kaşık salça atılır. Köfte yarı pişmiş vaziyette iken bir çay bardağı pirinç salınır. Bir çorba kaşığı kızdırılmış sadeyağına bir tatlı kaşığı kuru nane karıştırılarak pişer üzerine dökülür. Arzu edilirse limon da sıkılabilir.
