



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

YAĞLI KÖFTE



1 orta boy kase ince bulgur
1 adet küçük soğan
3-4 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

- # Soğan ve sarımsak ince kıyılır. Domatesin kabukları soyulur ve küçük doğranır.
- # Kuru bulgur yoğurma kabına konur, üzerine domates hariç bütün malzemeler eklenir.
- # Parmak uçlarıyla bütün malzeme birbirine yedirilir.
- # Sonra yoğurdukça, azar azar domates eklenerek, yaklaşık yarım saat yoğrulur.
- # Daha sonra cevizden biraz daha büyük parçalar alınır ve top şekli verilir.
- # Kısa sürede tüketilir.

Not: Yağlı köfte Gaziantep'in yöresel tarifidir. Sade yağ kullanılırsa daha lezzetli olur.