



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

## YAĐLI KÖFTE



1 orta boy kase ince bulgur  
1 adet küçük soĐan  
3-4 diĐ sarımsak  
2 orba kağığı tereyağı  
1 orba kağığı domates salçası  
Yarım orba kağığı biber salçası  
1 ay kağığı karabiber  
1 ay kağığı tuz

- # SoĐan ve sarımsak ince kıyılır. Domatesin kabukları soyulur ve küçük doğranır.
- # Kuru bulgur yoĐurma kabına konur, üzerine domates hariç bütün malzemeler eklenir.
- # Parmak uçlarıyla bütün malzeme birbirine yedirilir.
- # Sonra yoğurduka, azar azar domates eklenerek, yaklağık yarım saat yoğrulur.
- # Daha sonra cevizden biraz daha büyük parçalar alınır ve top Đekli verilir.
- # Kısa sürede tüketilir.

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