



MALATYA TİCARET VE SANAYİ ODASI



MALATYA İÇLİ KÖFTESİ

Malatya İçli Köftesi; bulgur, yağsız dana kıyma, tuz, su, kırmızı pul biber ve karabiber ile hazırlanıp ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılarak içi oyulan hamurun, orta yağlı dana kıyma, kuru soğan, tereyağı, karabiber, kırmızı pul biber ve tuz ile hazırlanan iç malzeme ile doldurulup ağzı kapatılarak tuzlu suda haşlanan ve üstüne kızartılmış tereyağı dökülerek servis edilen yemektir.

Malatya İçli Köftesi yağda kızartılmaz ve harcına salça konulmaz. Üretiminde sadece orta bulgur kullanılması, suda haşlanması ve haşlandıktan sonra üzerine tereyağlı sos dökülmesi ayırt edici özelliklerindedir.

Malatya İçli Köftesi coğrafi sınırdan uzun yıllardır üretilir. Özellikle düğünlerde, törenlerde, bayramlarda ve özel günlerde ikram edilir. Köftelerin hazırlanması aşaması ustalık becerisi gerektirir.

Malatya İçli Köftesi'nin coğrafi işaret tescili 2021 yılında Yeşilyurt Belediyesi tarafından alınmıştır.

