AYA KÖFTESİ (ŞANLIURFA)

250 gr dövülmüş yağsız kara et
2 su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı köftelik bulgur
2 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı Urfa İsotu
1 çay kaşığı karabiber
Biraz tarçın

Geniş bir tepsiye bulgur, et, tuz, kırmızıbiber, tarçın, karabiber konur ve azar azar su vermek koşulu ile köfte kıvamına gelinceye kadar karışım yoğurulur.
Un eklenip yoğurmaya devam edilir. Köfte tepsi de bir tarafa alınır.
Ceviz büyüklüğünde köfteden parçalar koparılır, iki aya (avuç) arasında ince ve yuvarlak bir şekil verilerek, bütün karışım bu şekilde yuvarlak haline getirilir.
Sıvı yağ bir tavaya alınarak ısıtılır. Köfteler, yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Kızartılan köfteler bir tabağa alınır.
Sıcak servis yapılır.

ML® Yumurtalı Birecik Köftesi için tıklayın

Fotoğraf "paraf" tarafından gönderildi. 15.07.2014

© lezzetler.com tarif no:39098 • adı:Aya Köftesi (Şanlıurfa) • gönderen:siyami • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:28