



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BASMA KOFTESİ (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Köftelik bulgur - 100 gr.
Pul biber - 5 gr.
Soğan - 80 gr.
Karabiber - 2gr.
Tarçın - 3 gr.
Dövülmüş çiğköftelik et - 60 gr.
Sıvıyağ - 10 cl.
Tuz - 3 gr.
Tiridi için:
Sadeyağ - 10 gr.
Domates salçası - 5 gr.
Biber salçası - 5 gr.
Sarımsaklı yoğurt - 100 gr.

Köfte yoğurulabilecek genişçe bir tepişini bir köşesine dövülüş kara et sekiz parçaya bölünmüş soğan, pul biber, karabiber, tarçın, tuz konularak karıştırılır. Karışıma yavaş yavaş bulgur ve su eklenerek yoğrulur. Köfte avuç içerisinde şekillenecek kıvama geldiyse tutmuş demektir. Köfte tepsinin bir kenarına toplanan köftelerin içinden büyük soğan parçaları ayklanır. Köfteler iri bir misket büyüklüğünde yuvarlandıktan sonra işaret parmağı yardımıyla üzerine basılarak hafif yassı hale getirilir. Kızgın yağda çok kısa bir süre kızartılır. Ayrı bir tencereye yağ konulur. Isınan yağda salça ve biber salçası kavrulur, üzerine su konularak kaynatılır. Bir taşım kaynadıktan sonra ateşten alınır. Basma köfteler üzeri ne salçalı tirit dökülerek ve sarımsaklı yoğurt eşliğinde servis edilir.

