BASMA KÖFTESİ (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

8 çay bardağı köftelik bulgur
1 çay bardağı pul biber
1 adet büyük boy soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tarçın
300 gr dövülmüş çiğ köftelik et
2 su bardağı sıvı yağ
Tuz
Tiridi için:
2 yemek kaşığı sadeyağ
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası (arzuya göre)
Sarımsaklı yoğurt

Büyükçe bir tepsiye çekilmiş et, sekiz parçaya bölünmüş soğan, pul biber, karabiber, tarçın, tuz konularak karıştırılır. Bulgur yavaş yavaş ilave edilerek su yardımıyla yoğrulmaya başlanır. Köftenin kıvama geldiğini anlamak için bir ufak sıkım yapılır ve avuç içerisinde yuvarlanır. Düzgün şekil alıyorsa tutmuş demektir. Köfte tepsinin bir kenarına toplanır, içerisinden iri soğan parçaları çıkartılarak atılır. İri bir misket büyüklüğünde sıkım yapılıp düzgün olarak elde yuvarlandıktan sonra işaret parmağı ve orta parmak bitiştirilerek avuç içerisinde yuvarlanmış köftenin üzerine hafifçe basılır ve bu işlem yuvarlanan bütün köftelere uygulanır. Kızartma tenceresine yağ ilave edilerek basma köfteleri kızgın ateşte çok koyu olmadan kavrulur. Diğer taraftan tencereye yağ konulur. Isınan yağda salça ve biber salçası kavrulur, 1-1,5 litre su konularak kaynamaya bırakılır. Kaynayınca ateşten alınır. Bir kâsede sarımsaklı yoğurt yapılır. Servis tabağına önce kızarmış basma köfteleri konulup üzerine salçalı su dökülerek sarımsaklı yoğurt ilavesiyle sıcak olarak yenir.



© lezzetler.com tarif no:130224 • adı:Basma Köftesi (Şanlıurfa) • gönderen:pamuk kral • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:55