



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CİRİŞLİ KÖFTE (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

3 yemek kaşığı sadeyağ  
4 su bardağı çiriş  
4 yemek kaşığı pul biber  
2 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
5-6 diş sarımsak  
1 demet maydanoz  
Tuz

Dört su bardağı çiriş genişçe bir kaptan ıslatılıp bir süre bekletilip pulbiber ve tuz ilave edilerek köfte gibi yoğrulur. Misket büyüklüğünde yuvarlanan köfteler, üzerine parmak bastırılarak çukurlaştırılır ve birbirine yapışmaması için unlanmış bir tepsiye konulduktan sonra bir tencerede kaynayan tuzlu suda haşlanarak servis tabağına alınır. Diğer taraftan iki yemek kaşığı salça ve bir yemek kaşığı biber salçası, tavada eritilen sadeyağda kavrulur, üzerine bir su bardağı su konularak kaynamaya bırakılır. Salça kokusu gidince beş altı diş dövülmüş sarımsak sosu eklenerek servis tabağındaki köftelerin üzerine dökülür ve üzerlerine ince kıyılmış maydanoz konularak yenilir.

