



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ KÖFTE (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 su bardağı ince bulgur
1 çay kaşığı kimyon
1/2 kg. taze domates rendesi
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı salça biber
Toprak kap (kas'a)
Tuz

YAPILIŞI

Toprak kap içine bulgur, salça biber, tuz ve bir miktar domates rendesi eklenerek harmanlanır. Yoğurulma işlemi devam ederken domates rendesinden azar azar eklenerek çiğ köfte kıvamına gelinceye kadar devam edilir. Bu kıvama gelince parmak ve avuç içi yardımı ile sıkımlar alınarak tabağa dizilir. Yanına bir kase içine koyulan zeytinyağı ile servis edilir.

Not: Bu köfte türü genellikle yaz aylarında ve öğleden sonra eve gelen misafir veya komşulara hazırlanan bir yemek türü olup çatal kullanılmadan zeytinyağına batırılıp yenen bir yemek türüdür.