



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KÖFTE (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

6 çay bardağı köftelik bulgur

300 gr çiğ köftelik et

1 çay bardağı pul biber

1 adet kuru soğan

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Suyu İçin:

2 yemek kaşığı domates salçası

1 fincan nar pekmezi (nar ekşisi)

2 yemek kaşığı dolusu sadeyağ

2 tatlı kaşığı kuru nane

Bulgur bir tepsiye konulur. Et, ufak doğranmış soğan, biber, tuz, karabiber etin üzerine dökülerek yoğrulmaya başlanır. Et ve diğer malzemeler iyice karışınca bulgur yavaş yavaş alınarak yoğrulmaya başlanır. Su yardımıyla iyice yoğrulmuş köfte minik minik kesilerek iri bir nohut büyüklüğünde avuç içerisinde yuvarlanır. Yuvarlanması bitince köfteler kızgın yağın içerisinde atılarak kavrulur. Bir tencereye konulan iki yemek kaşığı sadeyağda salça kavrulur, bir litre su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynayan bu karışıma nar pekmezi ilave edilip bir-iki taşım kaynatıldıktan sonra nane ilave edilip tencere ateşten alınır, içerisine köfteler dökülerek servis yapılır.

Not: Urfa ağzında eşkili köfte şeklinde söylenir.

