



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARMAK KÖFTESİ (BİLECİK)

MALZEME:

Ince bulgur 1+1/4 su bardağı
Maydanoz 1/4 bağ
İrmik 5/7 su bardağı
Sarımsak 2 diş
Su 1+1/2 su bardağı
Domates salçası 1/2 çorba kaşığı
Yumurta 1 adet
Ayçiçek yağı 3 çorba kaşığı
Biber salçası 1/4 çorba kaşığı
Karabiber 1/2 çay kaşığı
Kimyon 1/2 çay kaşığı
Tuz Soğan 1 adet

YAPILIŞI:

Bulguru ve irmiği bir kapta karıştırın. Üzerine suyun 1 bardağını ekleyip 15 dakika şişmeye bırakın. Yumurtayı, unu, salçayı, tuzu, biberi ve kimyonu da katarak 10 dakika yoğurup köfte harcını hazırlayın. Köfte harcından fındık büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizi suyla ıslatıp harcı avucunuzun içinde yuvarlayarak top haline getirin. Ortasına bastırarak çukurlaştırın. Harç bitinceye kadar bu işlemi sürdürün. Bir tencerede bolca tuzlu su kaynatın. Hazırladığınız köfteleri içine atıp 15 dakika haşlayın. Bir süzgece çıkarıp, iyice süzölmeye bırakın. Soğanı, sarımsağı, taze soğanı ve maydanozu ince ince kıyın. Yağı tavaada kızdırın. Soğanı ve sarımsağı içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı, taze soğanı ve maydanozu, kalan suyu ve tuzu katıp karıştırın. Bir taşım kaynatın. Ateşi kısın. 2-3 dakika pişererek ateşten alın. Üzerine sosunu gezdirip sıcak olarak servis yapın. Bu köfte hiç sos konmadan üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilerek de yenilebilir.