



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KÖFTE

MALZEMELER

1 kg orta yağlı kıyma
Yarım kg arpacık soğanı
3 su bardağı su
2 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı nar ekşisi
2 çorba kaşığı margarin
1 adet orta boy pide
Yarım çay kaşığı karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kıymanın içine tuzu ve karabiberi ilave ederek iyice yoğurun. Şişe sırasıyla kabuklarını soyduğunuz arpacık soğanlarını ve elinizde yuvarladığınız köfteleri dizin. Soğan ve köfteleri, ızgarada biraz pişirin. Şişten çıkardıktan sonra soğan ve köfteleri tencereye koyduğunuz 2 çorba kaşığı margarin içinde kavurun. Ayrı bir kap içinde 3 su bardağı su ve 2 çorba kaşığı salçayı iyice karıştırın. Tencerenin içine ilave edin. Salçalı su koyulaşmaya başladığında 2 çorba kaşığı nar ekşisini ilave edin. Kıvama gelen yemeği ince ince kesilmiş pidelerin üzerine koyun. Dilerseniz üzerine maydanoz serperek servis yapabilirsiniz.

Not: Kullanılan kıymanın bıçakla kesilerek hazırlanması gerekir. Arpacık soğanı, manavlarda veya marketlerde kolayca bulabileceğiniz, minyatür bir soğan çeşididir. Türk Mutfağı'nda daha çok soğan yahnisinde kullanılır.