HIRÇIKLİ KÖFTE (ISPANAKLI) (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Lahana, ıspanak veya patlıcan gibi sebzeler kullanılarak yapılır. Ispanaklı yapılmak isteniliyorsa ıspanaklar önce ince ince doğranır, suda haşlanır.
Daha sonra döğmeden köfte hamuru hazırlanır. Misket büyüklüğünde köfteler yapılır. Sonra bunlar tenceredeki ıspanağın üzerine aktarılır. (Eğer mercimek konulmak isteniyorsa kara mercimek önce hafifçe haşlanır ve ıspanağın üzerine eklenir.) Ayrı bir tavada yağda soğan, erik salçası yakılır ve tirit yapılır. Bu tirit de tencereye aktarılır, yeterince tuzu eklenir. Hafif ateşte pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:32088 • adı:Hırçıkli Köfte (Ispanaklı) (Malatya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:25.04.2024 - 18:32