



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI EKŞİLİ KÖFTE (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarmanın içine bir tutam tuz konulup sıcak suda yumuşatıldıktan sonra yoğrulur. Elde edilen hamur önce ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Sonra bu parçalar fındık büyüklüğünde bölünüp her parça avuç içinde ayrı ayrı yuvarlanır. Yuvarlanan köfteler, kaynar suda haşlanmaya bırakılır. Suyuna bir tutam da tuz konur. Bu arada ıspanaklar temizlenip saplarından ayrılır ve doğranır. İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir, içine doğranmış ıspanaklar ve suda eritilmiş erik ekşisi katılır ve iyice kavrulur. Kavrulmuş bu karışım, yarı haşlanmış köfte suyuna katılır ve haşlama işlemi köfteler pişinceye kadar devam eder. Köfteler iyice haşlandıktan sonra sıcak servis yapılır.

