



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİKLİKİ KÖFTE (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

10 çay bardağı çiğ köftelik bulgur

750 gr dövülmüş kara et

1 adet büyük boy soğan

1 tatlı kaşığı karışık baharat

1 su bardağı pul biber

2 tatlı kaşığı tuz

Harcı:

1 kg kıyma halinde iç yağı

½ kg kuru soğan

1 tatlı kaşığı tuz

2 çay kaşığı baharat

2 yemek kaşığı pul biber

On bardak çiğ köftelik bulgur ve bir adet kuru soğan ayıklandıktan sonra dörde bölünerek tepsiye konulur. Yeteri kadar tuz, birtatlı kaşığı baharat ve bir su bardağı pul biber 750 gr. dövülmüş kara et ilave edilerek iyice içli köfte gibi yoğrulur. Köftesi kıvama gelince içindeki dörde bölünmüş soğanlar ayıklanıp atılır, köfteden birer mandalina büyüklüğünde parçalar alınarak avuç içine yuvarlanır ve işaret parmağıyla oval şekilde oyulur. Hazırlanan harç çözülünce, oyulmuş köftelerin içine konularak ağızları kapatılır, iyice yuvarlanır. Büyük bir tencerede kaynayan ve içine bir yemek kaşığı tuz atılan suda haşlanır, servis tabağına alınarak anında sıcak olarak yenilir.

Hazırlanışı

İç yağı bir tepsiye boşaltılır, üzerine kaynayan su çekilip yumuşayınca iki elle çiğ köfte gibi yoğrulur. Biraz yoğrulduktan sonra üzerine soğuk su çekilerek dondurulur. Kirli suları boşalttıktan sonra üzerine tekrar kaynar su dökülür, tekrar yoğrulur ve üstüne tekrar soğuk su konur. Bu işlem, içyağı kar gibi beyaz oluncaya kadar tekrarlanır ve sonunda içyağı macun haline gelir. Kuru soğan temizlenerek çok ince kıyılır. Kararınca tuz iki çay kaşığı baharat, iki yemek kaşığı pul biber, hepsi bir araya getirilerek içyağıyla iyice yoğrulur. Yarım ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılarak oval şekil verilerek yuvarlanır, tepsiye konularak dondurulur.

Not: Birecik civarında benzeri şırşır köfte; Arap etkisi altındaki bölgelerde ızgarada pişirilen şekli, Kùbbü'lmüşviyye'dir. Lıklıkı adının, sıcakken sallandığında kulağa gelen lık lık sesinden kaynaklandığı sanılmaktadır.

