



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI KÖFTE (ADANA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 kg. bulgur
2 su bardağı un
1 su bardağı irmik
2 yumurta
1 yemek kaşığı biber salçası
1 baş sarımsak
3 adet domates
Bir kaç sap maydanoz

Bulgur ile irmik ıslatılıp, yoğurulur. İçine yumurtalar kırılır, en son da un ilave edilerek iyice yoğurulur. Fındık büyüklüğünde parçalar koparılıp, yuvarlanır. Ortasına parmak ile bastılır. Kaynamış suya bir tutam tuz, bir tutam limon tuzu atılır ve köfteler ilave edilir. İyice kaynadıktan sonra suyu süzülür. Dövülmüş sarımsak ile rendelenmiş domatesler, yağ ve salça ile kavrulur. Kavrulan bu sos, köftelerin üzerine gezdirilir. Kiyılmış maydanozla süslenerek servis yapılır.

