



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI KÖFTE (ADANA)

2 su bardağı ince köftelik bulgur
1 su bardağı ılık su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber, kimyon
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı tatlı biber salçası
1 su bardağı un
1 adet yumurta
Sos için;
4 yemek kaşığı zeytinyağı
8-10 diş sarımsak
3-4 adet yeşil sivribiber
1 yemek kaşığı domates salçası
1/2 yemek kaşığı tatlı biber salçası
köftelerin haşlama suyundan 1 su bardağı kadar
1 demet maydanoz

İnce burguru orta boy çelik bir tencereye koyun. Üzerine ılık suyu gezdirip tencerenin kapağını kapatın. Yaklaşık 2-3 dakika bulgurun ıslanıp yumuşamasını bekleyin. Üzerine tuz, karabiber ve kimyonu serpip, domates ve biber salçasını ekleyin. Malzemeleri yaklaşık 1-2 dakika yoğurup unu ekledikten sonra 5 dakika daha yoğurmaya devam edin. Son olarak, yumurtayı katıp birkaç dakika daha, hamur macun kıvamına gelinceye kadar yoğurun. Diğer taraftan, küçük bir kaseye su doldurup elinizi suya batırın ve köfte hamurundan vişne tanesi büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayın. Ortalarına işaret parmağınızla hafifçe bastırarak çukurlaştırın. Hazırladığınız köfteleri, hafifçe un serptiğiniz bir tepside biriktirin. Büyükçe bir tencereye bol miktarda sıcak su koyup 2 çay kaşığı da tuz atın. Su kaynamaya başlayınca köfteleri tencereye aktarın. Yaklaşık on dakika kadar haşladığınız köfteler yavaş yavaş suyun üzerine çıkmaya başlayacaktır. Köfteleri ocaktan alıp suyunu süzün. Ancak köfteleri haşladığınız sudan 1 su bardağı kadar ayırmayı unutmayın. Suyunu süzdüğünüz köfteleri tekrar aynı tencereye aktarın. Diğer taraftan, sosu hazırlamak için; zeytinyağını derin bir tavaya koyup orta ısı ateşte kızdırın. Pirinç tanesi büyüklüğünde doğradığınız sarımsakları ve incecik halkalar halinde dilimlediğiniz biberleri kızgın yağa aktarın. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak 2-3 dakika kadar kavurun. Üzerine domates ve biber salçasını ve ayırdığınız haşlama suyunu ilave edin. Sık sık karıştırarak sos kaynamaya başlayınca kadar pişirin. Kaynamaya başladıktan 2-3 dakika sonra ocaktan alıp sosu köftelerin üzerine gezdirerek karıştırın. Yemeği servis tabağına alıp üzerini ince kıyılmış maydanozla süsledikten sonra ılık olarak servise sunun.

[ML® Sıkma için tıklayın](#)