TİRİTLİ KÖFTE (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kuyruklu parça et - 250 gr.
Çiğ köftelik et - 50 gr.
Nohut - 50 gr.
Bulgur - 60 gr.
Pulbiber - 5 gr.
Kuru soğan - 100 gr.
Tuz - 3 gr.
Karabiber - 2 gr.
Yoğurt - 100 gr.
Sarımsak - 3 gr.

Nohutlar yumuşaması için bir gece önceden ıslatılır. Köfte yoğurulabilecek genişçe bir tepişini bir köşesine dövülüş kara et sekiz parçaya bölünmüş soğan, pul biber, karabiber, tuz konularak karıştırılır. Karışıma yavaş yavaş bulgur ve su eklenerek yoğrulur. Köfte avuç içerisinde şekillenecek kıvama geldiyse tutmuş demektir. Aya köftesi kıvamına gelen köfteden soğanlar çıkartılarak iri fındık büyüklüğünde yuvarlanır. Bir tencereye konulan tuzlu suyun içine atılan köfteler kaynadıktan sonra suyu süzülür.
Kuşbaşı doğranmış kuyruklu et ve geceden ıslatılan nohutlar bir tencere suda pişirilerek tirit haline getirilir, kuyruklar çıkartılıp ezildikten sonra tekrar içine atılır. Et ve nohut tamamen piştiğinde tencereden alınarak önceden hazırlanmış köfteler ilave edilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:126884 • adı:Tiritli Köfte (Şanlıurfa) • gönderen:Nur Ata • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:06