



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ABDİGÖR KÖFTESİ (AĞRI)

- 1 Kg dana bonfile et
- 2 adet Yumurta
- 1 adet Soğan
- 2 Çorba Kaşığı tepeleme un
- 2 Çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı kırmızı biber
- 2 Tablet etsuyu
- 500 Gr margarin
- 1 Kg Baldo pirinç
- 1 kavonoz garnitür
- 1 Bağ maydanoz
- 250 Gr Sivri biber
- 1 Kg Domates

Bonfile et yöreye ait özel taş üzerinde tahta tokmakla 25 dakika sinir ve yağları ayrılacak şekilde dövülür. Ete 2 tatlı kaşığı tuz atılır, 25 dakika daha dövülür, dövme işlemi bittikten sonra 1,5 su bardağı su ete karıştırılarak yedirilir. Macun kıvamına gelen ete ince kıyılmış kuru soğan .karabiber, toz biber, yumurta , un eklenir ve yoğrulur. Diğer taraftan geniş bir tencereye yarısı geçecek kadar su doldurulur ve içine 2 tatlı kaşığı tuz atılır, bulgurlaşmış (kaynamaya yakın suya 1 tablet Et Su atılır) köftelik harçtan bilardo topu büyüklüğünde etler alınıp, su yardımı ile şekil verilir ve suyun için atılır. Tencerenin kapağı yarım kapatılıp, 20-25 dakika harlı ateşte pişirilir. Köfteler piştikten sonra oluşan et suyu süzülür. Tencereye 150 gr sanayağı konup yıkanmış pirinç, 1 tablet Et Suyu 1 bardak pirince 1,5 su bardak su ilave edilecek şekilde suyu ayarlanır. 2 tatlı kaşığı tuz ilave edilerek pilav pişirilir. Demlenen pilav havuz şeklinde servis tabaklarına konulup, köfteler 300 gr. yağda birer yemek kaşığı ilave edilerek kavrulur. Kızartılan köfteler servis tabağındaki ortası boşaltılan pilavın içine konur, üzerine daha önceden hazırlanan kabuğu soyulmuş ve ince ufak doğranmış 50 gr sana yağında sote edilmiş olan domates sosu köftenin üzerine ilave edilir. Hazırlanan tabak garnitürlerle süslenecek servise sunulur.

