



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ABDİGÖR KÖFTESİ (AĞRI)

Ömür Akkor

Nam-ı diğer İshak Paşa'nın babası Abdi Paşa'nın köftesi. Nehir yatağından kara bir taş çıkarılır. Taşın üzerinden yıllarca su aktığı için taş sertleşir ve düzleşir. Bu köftenin en önemli malzemesi taştır. Taşı aldıktan sonra taze kesilmiş dana budunun ortası alınır, et bunun üzerine konulur. Karaağaçtan yapılmış bir tokmakla dövülmeye başlanır. Karaağaç olmasının sebebi ise ağacın dövme işlemi sırasında dağılmamasıdır. 1 kilo et için 1 saat dövme işlemi yapılır. Et helme helme olunca içine kıyılmış beyaz soğan konulur ve yumruk büyüklüğünde köfteler yapılır. Sonra hazır olan köfteler bol suya atılıp kaynayarak pişirilir. 15 dakika sonra içine pirinç atılır ve pilav yapılır. Pilav da pişince üzerine tereyağı yakılır.
