ABDİGÖR KÖFTESİ (AĞRI)

1 kilogram dana bonfile
2 adet yumurta
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı karabiber
2 çay kaşığı kırmızı toz biber
2 yemek kaşığı tuz
500 gram tereyağı
2 su bardağı pirinç
Tuz
2 litre et suyu
1 kilogram domates
Maydanoz

Bonfileleri özel taşının üzerinde tahta tokmakla 25 dakika dövün. Sinirlerini ve yağlarını ayırın.
1 yemek kaşığı tuz ekleyip 25 dakika daha dövün.
Diğer yanda soğanı ince ince doğrayın.
Döverek macun kıvamına getirdiğiniz ete soğan, karabiber, toz biber, un ve yumurtayı ekleyip yoğurun.
Bir tencereye et suyunun yarısını koyup kaynatın. İçine biraz tuz ekleyin.
Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve kaynayan et suyuna atın.
Kapağını kapatıp 20-25 dakika pişirdiğiniz köfteleri sudan kevgirle alın.
Bir başka tencereye 150 gram kadar tereyağı koyun.
Yıkayıp süzdüğünüz pirinci yağda kavurun.
Üzerine et suyunu ve tuzunu ilave edin ve pişmeye bırakın.
Pilav pişerken tereyağının 250 gram kadarını bir tavada eritip haşladığınız köfteleri bu yağda kavurun.
Sos için domatesleri küp küp doğrayıp kalan tereyağında soteleyin.
Pilavı servis tabaklarına alıp ortasını çukur yapın ve kızarttığınız köfteleri bu çukurlara yerleştirin.
Üzerine domates sosu ekleyip, kıyılmış maydanoz serperek servis edin.

Not: Anadolu'nun en eski diyet yemeği olarak bilinen ve adını Doğubayazıt Sancak Beyi Çolak Abdi Paşa'dan alan Abdigör köftesinin özelliği yağsız etin tahta tokmakla dövülmesi.

© lezzetler.com tarif no:155409 • adı:Abdigör Köftesi (Ağrı) • gönderen:makinist • indirme tarihi:02.05.2024 - 06:44