



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ABDİGÖR KÖFTESİ (AĞRI)

500 gram yağsız dana kıyma

1 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı karabiber

1 yemek kaşığı tuz

Sosu için;

2 adet rendelenmiş domates

2 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

1 tatlı kaşığı elma sirkesi

Öncelikle soğanı küp küp doğrayın.

Dana etine tuzu, kekik ve karabiberi ekleyin.

Eti 2 saat boyunca hamur haline gelinceye kadar satırla dövün. (Evde uğraşmak istemezseniz kasaba da dövdürebilirsiniz.)

Kıvama gelmiş harca soğanı da ekleyerek biraz daha yoğurun.

8 parçaya ayırın ve yuvarlak yapın.

Köfteleri 4 su bardağı suda haşlayın ve süzgeçle çıkarıp kenara koyun.

Suyu süzülen köfteleri tereyağında kızartın.

Sosu için; tereyağı eritin ve domatesi ekleyip kısık ateşte 5 dakika kadar pişirin.

Son olarak kırmızı toz biber ve elma sirkesini ekleyip karıştırın.

Köftelerin üzerine sosu gezdirip sıcakken sarımsaklı yoğurdun yanında servis edebilirsiniz.

