



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACEM KÖFTESİ (VAN)

500 gram kıyma
1 çay bardağı pirinç
Yarım çay bardağı ince bulgur
1 kiloya yakın küçük boy patates
1 tane kuru soğan
2 çay kaşığı kekik veya zeytiran
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
2 yemek kaşığı salça
İnce kıyılmış maydanoz

Kıymayı geniş bir kaba alın.

Ayıklanıp yıkanmış bulgur ve pirinç, rendelenmiş soğan, 1 çay kaşığı kekik veya zeytiran, tuz ve karabiber ekleyerek hepsi özleşene kadar yoğurun. (Ne kadar uzun yoğrulursa o kadar iyi olur.)

Kıyma harcından küçük parçalar alıp yuvarlayın. (Köfteler patateslerin büyüklüğünde olmalı.)

Tencereye sıvı yağ ve salça ekleyip biraz kavurun ve 5-6 bardak su ilave edin.

Karabiber, 1 çay kaşığı zeytiran veya kekik ve tuz ekleyin.

Patatesleri ve köfteleri ekleyerek kısık ateşte yarım saat kadar pişirin. Köftelerin fazla dağılmaması için fazla karıştırmayın.

Yemeğinizi sıcak servis edin.

