



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACEM KÖFTESİ (VAN)

www.sefabdullahusta.com

1 kg yağsız kıyma
10 adet yumurta
1 su bardağı nohut
Yarım çay bardağı pirinç
Yarım çay bardağı kırmızı mercimek
Yarım çay bardağı ince bulgur
5 adet yeşil biber
3 adet domates
2 adet soğan
2 yemek kaşığı reyhan
2 yemek kaşığı zeytin yağı
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber

1 adet yumurta haşlanır. Yarım çay bardağı pirinç ve kırmızı mercimek birleştirilip yıkanır ve süzülür. Süzülen malzemeler yoğurma kabına alınır ve yarım çay bardağı ince bulgur eklenir.

2 yemek kaşığı reyhan, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, birer tatlı kaşığı karabiber, pul biber konulur. 1 kilo yağsız kıyma ve küçük küçük doğranmış 1 adet soğan ilave edilip tüm malzemeler birbiriyle özdeşleşene kadar köfte iyice yoğrulur.

Haşlanan yumurtalar soyulur ve köfte harcıyla kaplanır. Kalan köfte harcından da misket büyüklüğünde toplar yapılır.

Köftelerin pişeceği tencerede 1 adet yemeklik doğranmış soğan sıvı yağ ile kavrulur. Diriliğini kaybeden soğanlara halka halka kesilen yeşil biberler eklenir.

1 yemek kaşığı salça ve küp küp doğranan domatesler ilave edilip diriliğini kaybedene kadar sotelenir. Su dökülüp kaynatılır ve köfteler tek tek atılır.

Köftelerin ardından akşamdan ıslatılmış nohut ilave edilip pişirilir. Acem Köftesi servise hazırdır.

