



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEP KÖFTESİ (GAZİANTEP)

1 su bardağı ince bulgur
Yarım su bardağı irmik
1 adet yumurta
Yarım su bardağı un
1 kaşık salça
Yeteri kadar tuz karabiber kimyon kırmızı pul biber
3 adet domates
6 diş sarımsak
3 kaşık margarin
2 kaşık nar ekşisi

Bulgur, irmik ve suyu bir tencereye koyun ve suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin. Bulgur, irmik pişince ocaktan alın ve soğumasını bekleyip içine ince doğranmış yağımızda pembeleşene dek pişirdiğimiz soğanımızı ve yumurta, salça baharatları ilave edip yoğurmaya başlayın. En az 20 dakika yoğurduğunuz karışımdan ufak parçalar koparın ve yuvarlayıp, serçe parmağınızla ortasına bastırıp delik açın. Geniş bir tencereye bolca su koyup kaynatın. Ardından fellah köftelerinizi suyun içine atın ve haşlayın. Haşlanan köfteleri suyun içinden delikli kevgirle alın ve servis tabağına koyun. Bu esnada sos malzemelerini bir tencereye koyun ve kavurup, servis tabağındaki fellah köftelerin üzerine gezirerek dökün. Sos soğuyunca da sarımsaklı yoğurdu döküp servis edin.

