AREFE KÖFTESİ

Tuğrul Şavkay

800 gr. kuzu kıyması
200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)
Tuz
1 çay kaşığı anason
200 gr. ince bulgur (1 su bardağı)
1/2 çay kaşığı tarçın
Taze çekilmiş karabiber
1/2 çorba kaşığı kakule (tohumlan çıkarılıp, dövülmüş)
100 gr. taze badem (kaynatılarak, kabuklan soyulmuş)
100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)

Kıymanın 2/3'ünü ve soğanların yansını bir kaba koyup, tuz, anason ve bulguru da katarak yoğurun.
Kalan kıymayı tavada soğan ile birlikte kavurun. Tarçını, karabiberi, kakuleyi ve bademi ekleyin. 10 dakika daha kavurmayı sürdürüp, ateşten alın.
Hazırladığınız bulgurlu etten elma büyüklüğünde parçalar kopartıp, parmağınızı ortasına bastırarak bir yuva açın. İçine kavurduğunuz kıymadan koyup, ağzım kapatın ve avucunuzun içinde yuvarlayıp bir tabağa koyun. Öteki köfteleri de aynı biçimde doldurarak hazırlayın.
Tencerede tuzlu su kaynatıp, köfteleri bölüm bölüm içine atın, 10 dakika haşlayıp süzdürerek bir tabağa çıkarın.
Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca haşlanmış köfteleri tavaya dizip, kahverengileşinceye kadar kızartın.
Süzdürerek yağdan alıp, sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:159639 • adı:Arefe Köftesi • gönderen:gül • indirme tarihi:10.05.2024 - 21:05