



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AREFE KÖFTESİ

Eyüp Sevinç

650 Gr. Kuzu Kıyma
2 Adet Orta Boy Soğan
200 Gr. İnce Bulgur
100 Gr. Taze Badem
100 Gr. Tereyağı
1/2 Çorba Kaşığı Kakule
1 Çay Kaşığı Anason
1/2 Çay Kaşığı Tarçın
Tuz
Çekilmiş Karabiber

Soğanı incecik kıyalım. Kakule tohumlarını çıkarıp dövelim. Bademleri 10 dakika kaynar suda bekletip kabuklarını soyalım. Kıymanın üçte ikisini ve soğanın yarısını bir kaba koyalım. Tuz, anason ve bulguru katarak yoğuralım. Kalan kıymayı bir tavada soğanla kavuralım. Tarçın, karabiber, kakule ve bademi ekleyelim. 10 dakika daha kavurup ateşten alalım. Hazırladığımız bulgurlu etten elma büyüklüğünde parçalar kopartalım, parmağımızı ortasına bastırarak bir yuva açalım. İçine kavurduğumuz kıymadan koyup, ağzını kapatalım ve avucumuzun içinde yuvarlayıp bir tabağa alalım. Öteki köfteleri de aynı biçimde hazırlayalım. Tencerede tuzlu su kaynatalım, köfteleri bölüm bölüm içine atalım. 10 dakika haşlayıp süzdürerek bir tabağa çıkaralım. Tavada tereyağını eritem. Yağı kızınca haşlanmış köfteleri tavaya dizip, kahverengileşinceye kadar kızartalım. Süzdürerek yağdan alalım, bademle süsleyerek servis yapalım.

Not: 18.yy Osmanlı saray mutfağında bulunan bir yemektir. İçliköfteye benzeyen bu yemek, güneydoğu mutfağından İstanbul mutfağına girmiştir.

