



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYA KÖFTESİ (ŞANLIURFA)

2 su bardağı çiğ köftelik bulgur
200 gr. çiğ köftelik kıyma
2 yemek kaşığı galeta unu
2 yemek kaşığı irmik
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı kuru nane
Karabiber
Tuz
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Burgurun üzerine sıcak su dökülür, karıştırılır ve yumuşamaya bırakılır.
Üzerine baharatlar, irmik, salça ve galeta unu eklenerek ve arada bir su alarak yoğrulur.
Kıyma da ilave edilerek yoğurmaya devam edilir.
Hamur yumuşayınca tepsinin ortasına toplanır.
Hamurdan cevizden biraz büyük parçalar alınır, elimiz hafif ıslatılarak yuvarlanır, iki avucun arasında bastırarak yassı köfteler hazırlanır.
Bütün köfteler bu şekilde hazırlanıp tepsiye dizilir ve dinlendirilir.
Tavaya yağ alınarak kızdırılır, hazırlanan köfteler iki tarafı eşit olarak kızartılır.

