AYA KOFTESİ (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Çiğköftelik bulgur - 100 gr.
Soğan - 70 gr.
Dövülmüş çiğköftelik et - 60 gr.
Pul biber - 15 gr.
Karabiber - 3 gr.
Tarçın - 2 gr.
Tuz 3 - gr.
Sıvı yağ - 10 cl.

Yıkanan bulgur, köfte yoğurulabilecek genişçe bir tepisini bir köşesine konur. Tepsinin diğer tarafına ince kıyılmış soğan, et, pul biber, tarçın, tuz konarak iyice birbirine karıştırılır. Malzemeler özdeşleşince bu karışıma yavaş yavaş bulgur eklenerek su yardımıyla çiğköfte gibi (Aradaki fark çiğköfteye su konulmadan buzla yoğrulmasıdır) yoğrulur. Hazırlanan köfteden iri bir sıkım yapılarak avuç ayasında yuvarlanır, dağılmadan yuvarlanıyorsa tutmuş anlamına gelir. Köfte leğenin bir tarafına toplanır. Küçük bir mandalina büyüklüğünde yapılan sıkımlara köfte şekli verilir. Kızgın yağda çok hafif kızartılır. Ekşi bamya, su kabağı, bütün patlıcan gibi ana yemeklerin yanında bostanayla birlikte servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:126850 • adı:Aya Koftesi (Şanlıurfa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2025 - 06:22