



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYA KÖFTESİ (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

8 çay bardağı çiğ köftelik bulgur
1 büyük soğan
300 gr dövülmüş çiğ köftelik et
1 çay bardağı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tarçın
2 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı sıvı yağ

Genişçe bir köfte leğeninin bir tarafına bulgur konur. Diğer tarafında ince kıyılmış soğan, et, pul biber, tarçın, tuz, iyice birbirine karışıp özdeşleşince bulgur yavaş yavaş bu karışıma ilave edilerek su yardımıyla çiğ köfteye gibi yoğrulur. (Aradaki fark çiğ köfteye su konulmadan buzla yoğrulmasıdır) Yoğrulan köftenin kıvamına bakmak için iri bir sıkım yapılır, avuç ayasında yuvarlanır, dağılmadan yuvarlanıyorsa tutmuş* ** demektir. Köfte leğenin bir tarafına toplanır, küçük bir mandalin büyüklüğünde yapılan sıkımlar elde önce yuvarlanır, sonra iki avuç ayasında karşılıklı hafif vuruşlarla köfteye şekil verilir ve avuç içiyle kenarları düzeltilir. Kızgın yağda çok koyu olmamak şartıyla kızartılır, tabaklara alınır. Aya köftesi ana yemek değildir. Bostanayla, ekşi bamya, su kabağı, bütün patlıcan gibi yemeklerin yanında pilava seçenek olarak yenilir.

Not: Köfte sözcüğü Farsça ezilmiş, dövülmüş anlamına gelen 'küften' den türemiştir. Yoğrulan köftenin kıvamına geldiğini anlatan bir deyim.

