BİTLİS KÖFTESİ

1 kg sinirsiz ve yağsız but eti
1 kg ince bulgur
1/2 kg şereh (beden) yağı
Yarım baş soğan
Bir miktar toz biber
Karabiber
2 adet ekşi nar veya limon suyu
Tuz

Şereh yağı makinede iki kez çekildikten sonra içine yarım baş soğan rendelenerek, tuz, karabiber ve toz biber ile karıştırılır. Bu karışma ekşi nar içi, o yoksa limon suyu sıkılır.
Sinirsiz ve yağsız but eti iki kez makinede çekildikten sonra elde edilen bu kıymaya bir o kadar da ince bulgur karıştırılarak su ile yoğrulur. Yoğrulmuş olan hamur küçük parçalara ayrılır, bu parçalar birer birer sol avuç içine alınarak sağ elin şahadet ve orta parmağı ile delinmeyecek şekilde oyulur. Bu oyuğun içine alabildiği kadar yukarıda tarif ettiğimiz içi için hazırlanmış karışımdan konulur. Daha sonra oyuğun ağzı kapatılarak sağ el suya değdirilmek suretiyle iki el arasında yuvarlayarak düzeltilir. Usta ev kadınlığının ifadesine göre köftenin en mühim tarafı ağzının kapatılması ile, dış kısım kalınlığının bir birine eşit olmasıdır. Sıra pişirilmesine gelmiştir. Köfteler kuvvetli bir ateş üzerinde fıkır fıkır kaynayan su dolu bir tencerenin içerisine taşmayacak şekilde elle atılarak alevin daha kuvvetlenmesi temin edilir. Bir müddet kaynadıktan sonra köfteler suyun yüzüne çıkınca piştiği anlaşılır ve sıcak servis yapılır.

Not: Bitlis kadını için yapılması açısından olgunluğun bir ölçüsü sayılan bir yemektir.

© lezzetler.com tarif no:108057 • adı:Bitlis Köftesi • gönderen:aydınhavası • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:16