



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİTLİS KÖFTESİ

Ahmet Onur Akman

1 kg çiğ köftelik dana kıyma (2 defa çekilmiş)
Yarım kg ince köftelik bulgur
1 adet yumurta
Yarım kg kıyma gibi çekilmiş piy (böbrek yağı)
1 tane büyük soğan
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
Tuz

Et, bulgur, tuz ve yumurta bir kaba alınır.

El aralıklarla ıslatılır, sakız kıvamına gelene kadar iyice yoğrulur.

İkinci bir kaba suyu çıkarılmış soğan rendesi, böbrek yağı, pul biber, karabiber ve az miktarda tuz konur, yoğrulur.

Harç yoğunlaştıktan sonra fındık büyüklüğünde parçalar oluşturulur.

Başta yoğrulan et karışımından ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, avuç ortasında baş parmak yardımıyla oyulur, harçtan alınan parçalar bu oyuğun içine yerleştirilir.

Dışta kalan et ve bulgur harcı, hiçbir delik kalmayacak şekilde kapatılır.

Orta boy tencerede su kaynatılır, kaynamış suyun içerisine 1 tatlı kaşığı tuz atılır.

Su fokurdadığında köfteler suyun içine atılıp haşlanır. Pişirme süreci esnasında ateş yüksek tutulur.

Yaklaşık 15 dakika haşlamadan sonra pişen köfteler suyun yüzeyine çıkar.

Bu aşamada köftelerin piştiğinden emin olmak için bir tanesi ikiye ayrılır, içindeki yağın eriyip erimediği kontrol edilir. İçindeki yağ eriyen köfteler pişmiştir.

Köfteler süzgeç yardımıyla sudan çıkarılır.

Tek başına servis edilir.

Not: İçindeki yağın donmasını önlemek için yoğurtla birlikte tüketilmez.

