



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİTLİS KÖFTESİ

İçi

Soğan 3 orta boy

Yağlı Kıyma 1+3/4 su bardağı

Reyhan 1 tatlı kaşığı

Karabiber 1/2 tatlı kaşığı

Pul biber 1 tatlı kaşığı

Kimyon 1/2 tatlı kaşığı

Tuz 1 tatlı kaşığı

Maydanoz 1/2 demet

Dışı

Duru Köftelik Bulgur 2+1/2 su bardağı

Tuz 1 tatlı kaşığı

Su(sıcak) 2+1/2 su bardağı

Yağlı Kıyma 1+1/4 su bardağı

Un 3/4 su bardağı

Haşlamak için

Su 12 su bardağı

Tuz 2 tatlı kaşığı

İçi:Soğan soyulur,yıkılır ince doğranır.Yağlı kıyma ,soğan,reyhan karabiber,pulbiber,kimyon,tuz,yıkılmış ve ince doğranmış maydanoz bir tepsi içinde iyice karıştırılır. Dışı: Bulgur geniş bir kaba konur,üzerine tuz atılır,ve sıcak su dökülerek üstü kapatılır.Yarım saat bekledikten sonra (bulgur yumuşayınca),yağsız kıyma ve un ilave edilerek iyice yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlanır.Baş parmak yardımı ile açılıriçine gereği kadar iç konup ağız iyice kapatılır,Yuvarlatılarak tepsiye dizilir. Diğer tarafta su kaynatılır,tuz ilave edilir ve hazırlanan köfteler kaynamış suya yavaş yavaş atılarak tencerenin kapağı kapatılır.Köfteler suyun yüzeyine çıkınca ocak kapatılır ve kevgirle alınarak sıcak servis edilir. (K.K.Kocaman)

NOT Bitlis, Siirt ve Muş yörelerinde yaygındır. Tarif Bitlis ilinden alınmıştır. İçi,pişirilerek de yapılabilir. Arzuya göre haşlandıktan sonra kızartılabilir. Bu köfte,böbrek yağı,pulbiber,kırmızıbiber,salça ve soğan karışı ile hazırlanan içle aynı şekilde yapılır.

