



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU SULU KÖFTE (BİTLİS)

MALZEME:

Kıyma

250 gr. İnce bulgur

2 su bardağı Soğan

1 adet Salça

1 yemek kaşığı Sıvı yağ

3 yemek kaşığı Sumak suyu

1/3 su bardağı Reyhan

2 yemek kaşığı Kırmızı toz biber

1 tatlı kaşığı Tuz

YAPILIŞI:

1. Kıyma ve bulgur karıştırılır, tuz ve kırmızı biber ilave edilerek iyice yoğrulur. Fındık büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlanır.
2. İnce doğranmış soğan yağda hafif pembeleştirilirken salça ilave edilir. Daha sonra tencere yarı yarıya su ile doldurulur. Su kaynatılır.
3. Su kaynadığında tuz ilave edilerek köfteler salınır.
4. Köftelerin pişmesine yakın sumak suyu ve reyhan ilave edilir. Bir iki taşım kaynadıktan sonra ateşten alınır.

Not:

- 1- Sumak suyu yerine limonun suyu da kullanılabilir.
- 2- Bitlis yöresi Ramazan yemeklerindedir.