



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CACIKLI ARAP KÖFTESİ (GAZİANTEP)

1 paket (42,5 gr.) Knorr Köfte Harcı

112,5 ml. su

250 gr. köftelik bulgur

250 gr. kıyma

1 yemek kaşığı un

Cacık için:

½ kilo ıspanak

2 diş sarımsak

2 su bardağı süzme yoğurt

2 yemek kaşığı zeytinyağı

½ çay kaşığı tuz

Sos için:

30 gr. tereyağı

1 tatlı kaşığı pul biber

½ tatlı kaşığı tatlı toz biber

Köftelik bulgur sıcak suda şişinceye kadar bekletin.

Derince bir kabın içinde kıymaya ve köftelik bulgura 112,5 ml. su ve Knorr Köfte harcını ilave edip minik toplar halinde yoğurun.

Düz bir tabağa unu alın köfteleri una bulayın.

Bir tencerede kaynayan suya, fazla ununu silktiğiniz köfteleri atın. 5-10 dakika boyunca içleri pişene kadar kaynatın. Bir kevgir yardımıyla suyunu süzerek tabağa alın.

Cacık için yıkanmış ıspanakları bir tavada zeytinyağı ile kavurun.

Süzme yoğurdun içine tuzla ezilmiş sarımsakları karıştırın. Ispanakta ılınınca yoğurtla karıştırın.

Sos için tereyağını köpürterek eritin. İçine tatlı toz biber ve pul biber ekleyin.

Servis için tabağa haşladığınız köfteleri koyun, üzerine cacıktan bir kaç kaşık ekleyin. En son tereyağlı sosunu dökerek sıcak servis yapın.

Not: Bu yemek Antep'te sıkça yapılan bir yemektir. Kimi yerlerde ıspanak yerine, pazıyla da yapılır.

