



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CACIKLI ARAP KÖFTESİ (GAZİANTEP)

<https://www.aksam.com.tr>

Köftesi için:

2 su bardağı köftelik bulgur

200 gram çiğ köftelik et

1 soğan

2 çorba kaşığı un

Tuz

Karabiber

Toz kırmızıbiber

Cacık için:

Yarım kg pazı

2 su bardağı süzölmüş yoğurt

2 diş sarımsak

Tuz

Sosu için:

30 gr tereyağı

1 çorba kaşığı pulbiber

Soğanı soyup kıyın. Soğan, bulgur, et, un, tuz, karabiber ve toz kırmızıbiberi bir kaba alıp iyice yoğurun. Küçük, yuvarlak köfteler hazırlayın. Köfteleri suda haşlayın veya buharda pişirin.

Sarımsakları soyup ezin. Pazıları temizleyip yıkayın. İnce kıyın.

Bir tencereye alıp su eklemeyen kendi suyuyla pişirin. Sıcakken suyunu süzüp yoğurt, sarımsak ve tuz ilave ederek karıştırın. İlikken servis tabağına yayın.

Tereyağını bir tavaya alıp pulbiberi kızdırın. Köfteleri ekleyip soteleyin. Cacığın üzerine alıp sıcak servis yapın.

