



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CACIKLI ARAP KÖFTESİ (GAZİANTEP)

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

2 su bardağı köftelik bulgur  
200 gram çiğköftelik kıyma (yağsız, sinirsiz, iki kere çekilmiş)  
1 adet soğan  
1 yemek kaşığı pul biber  
1-2 yemek kaşığı un  
Tuz  
Karabiber  
Cacığı için:  
2 su bardağı süzme yoğurt  
1 büyük demet pazı  
3 diş sarımsak  
Tuz  
Üzeri için:  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 tutam toz kırmızıbiber

Arap köftesini hazırlamak için bulgur, kıyma, ince doğranmış soğan, pul biber, karabiber ve tuzu geniş bir yoğurma kabına alın. Arada bir ellerinizi çok hafif ıslatarak harç sakızlaşıp yapışkan bir kıvam alana kadar yoğurun. Un ilave edip dağılmadan şekil alacak kıvama gelene kadar tekrar yoğurun. Harçtan fındık büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayıp köfteleri hazırlayın. Bir tencereye 2-3 parmak yüksekliğinde su koyup kaynatın. Üzerine bir süzgeç yerleştirip köfteleri içine koyun ve bir kapakla üzerini örtün. Kaynayan sudan çıkan buharla köfteleri 30 dakika pişirin. Daha sonra süzgeçten alıp ılıtın. Cacığı için pazıların sap kısımlarını kesip, yaprakları kabaca doğrayın. Kaynar suda 1-2 dakika haşlayıp süzün. Soğuyunca elinizde suyunu sıkıp kıyın ve dövülmüş sarımsaklı süzme yoğurtla karıştırın. Tuzunu ayarlayın. Yoğurt çok katıysa biraz su katarak açabilirsiniz. Zeytinyağı ve tereyağını bir tavaya alıp kızdırın. Köfteleri ekleyip 1-2 çevirin. Kırmızıbiber ekleyip karıştırdıktan sonra ocaktan alın. Cacığı servis tabaklarına paylaşın. Üzerine köfteleri yerleştirip servis yapın.