



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CACIKLI ARAP KÖFTESİ (GAZİANTEP)

750 gr. süzme yoğurt

1 bağ pazı

3-4 diş sarımsak

Tuz

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Köftesi için:

250 gr. çiğ köftelik kıyma

2 su bardağı ince bulgur

2 yemek kaşığı un

Tuz

Karabiber

Kırmızı pul biber

Kızartmak için:

Yarım su bardağı zeytinyağı

Köftesi için; bir kaba tüm malzemeyi koyalım. Üzerine avuç içimle az su ilave edelim ve yoğuralım. Köfte harcından minik parçalar koparıp misket şeklinde köfteler hazırlayalım. Köfteleri süzgece koyalım ve tuzlu su üzerinde haşlayalım. Pazıları temizleyip sıcak suya batırıp çıkaralım. Sonra suyunu süzelim ve ince ince doğrayalım. Sarımsakları rendeleyelim. Geniş bir kaseye sarımsakları, süzme yoğurdu koyalım ve iyice karıştıralım. İçine pazıları, tuzu, karabiberi ilave edelim ve karıştıralım. Haşlanan köfteleri tavada zeytin yağında hafif çevirelim tabağa alalım. Köfteleri çevirdiğimiz yağın içine bir tatlı kaşığı kırmızı pul biber ilave edelim ve karıştıralım. Pazılı yoğurtlu karışımını servis tabağına alalım. Üzerine köfteleri dizelim. Servis ederken üzerine kırmızı biberli yağı gezdirelim.

