



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CACIKLI ARAP KÖFTESİ

Abdullah Kayıran

Köftesi için:

300 gr yağsız 2 defa çekilmiş kıyma

2 su bardağı ince bulgur (köftelik)

Tuz

Karabiber

Sosu için:

300 gr kıyma

1 adet soğan

Tuz

Karabiber

Yarım yemek kaşığı domates salçası

Yarım yemek kaşığı biber salçası

Yarım su bardağı su

Semizotu

Süzme yoğurt

Sarımsak

Sosu için kıyma ve ince kıyılmış soğan kavrulur.

Tuz ve karabiber eklenir, domates ve biber salçası ile biraz daha kavrulur. Sıcak su ilave edilerek karıştırılır ve 5 dakika daha pişirilir.

Köftesi için kıyma ve bulgura yavaş yavaş su verilir, birbirine yedirilir, ovularak hamur haline getirilir.

Misket büyüklüğünde parçalar koparılıp yuvarlanır.

Kaynayan tuzlu suda köfteler 5 dakika haşlanır. Süzülür, soğumaya bırakılır.

Diğer yanda semizotu temizlenir, ayıklanır. İnce ince doğranır ve sarımsaklı süzme yoğurtla karıştırılıp, servis tabağına alınır.

Haşlanan köfteler kızgın yağda kızartılıp semizotunun üzerine konur.

Hazırlanan kıymalı sos, köftelerin üzerine dökülür.

