



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

CACIKLI ARAP KÖFTESİ (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

400 g çiğ köftelik yağsız kıyma
4 bardak ince köftelik bulgur (simit)
1 adet soğan
2 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı karabiber
1/2 tatlı kaşığı yenibahar
2-3 yemek kaşığı sadeyağ veya zeytinyağı
1 yemek kaşığı pul kırmızıbiber
2 bardak süzme yoğurt 5-6 diş sarımsak
1 demet semizotu veya 3 demet maydanoz
1,5 tatlı kaşığı tuz

Soğanı çok ince doğrayın. Yoğurmak için uygun bir tepsi veya leğende köftelik bulgur, soğan, yenibahar, kırmızıbiber, karabiber ve tuzu karıştırın. Yoğururken azar azar yeteri kadar (yaklaşık 2 bardak) su ekleyin. Eti ekleyin ve köfte harcı sakız gibi olana dek yoğurmaya devam edin. Bu işlemi karışımı iki kere kıyma makinesinden geçirerek kolaylaştırabilirsiniz.

Elinizi ıslatıp, karışımdan fındıktan biraz iri parçalar kopararak bilye gibi yuvarlayın.

Tencerenin dibine biraz su koyun ve kaynatın. Kaynayan suyun üstüne bir süzgeç yerleştirerek köfteleri süzgece koyun. Kapağı kapalı olarak köfteleri buharda 15 dakika kadar pişirin. Köfteleri tuzlu kaynar suda da haşlayabilirsiniz.

Köfteler haşlanınca geniş bir tavada yağı ısıtın. Pişen köfteleri yağda biraz silkeleyin ve sıcak tutun.

Sarımsakları ayıklayın, yarım tatlı kaşığı tuz ile havanda dövün.

Ezilmiş sarımsağı süzme yoğurt ile gerekirse çok az su ekleyerek karıştırın. Maydanoz veya semizotunu yıkayın, sert saplarını ayıklayın ve ince ince kıyın. Geniş bir kap içinde, geri kalan tuzu katarak iyice ovalayın ve biraz hacmini kaybedince avucunuzla fazla suyunu sıkın. Sarımsaklı yoğurda katın. Maydanozlu veya semizotlu cacığı iyice karıştırın. Kıvamı, koyuca bir ezme gibi olmalıdır.

Cacığı servis tabağına yayın ve üzerine yağda çevrilmiş sıcak Arap köftelerini koyun.

Not: Cacıklı Arap köftesi, pazılı da yapılabilir. Gaziantep'te pazıya pancar denir. Pancar kıyılır, birkaç dakika haşlanıp süzülür, fazla suyu iyice sıkılır, sarımsaklı süzme yoğurt ile karıştırılır. Bu tarifteki semizotu veya maydanoz bir arada kullanılmaz, sadece biri tercih edilir.

