



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇULLU KÖFTE (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

500 gr yağsız koyun veya dana eti
1 ay bardağı pirinç
1 adet ince kıyılmış kuru soğan
Maydanoz
Tuz
Karabiber
1 yumurta
2 ay bardağı un
Sıvı yağ

Pirinç bir miktar su ile ateşte haşlanır. Suyu varsa süzölür. Ayrı bir tavada soğan yağ ile pembe olasıya öldürölür. Üzerine mevcut kıymanın dörte üçü (3/4) ü konur. Kıymanın suyu çekilesiye kavrulur. Ateşten inince sıcakı ile kıymanın geri kalan dörte biri (1/4) iğ olarak eklenir ve kavrulmuşu ile karışırılır ve üzerine (tuz + karabiber + maydanoz) ilave edilir. Hepsi tekrar karışırılır. İ hazırdır. Diğer bir kaptan (1 yumurta + un + su + tuz) ilave ile bulamaç olacak şekilde (boza kıvamında) karılır. Her biri çay bardağı ağız genişliğinde köfteler yapılır. Geniş bir tabağa yan yana dizilir. Köftelerin kızartılışı: Tavaya köftelerin boyunu aşacak kadar sıvı yağ konur. Yağın etrafa (kızartma yaparken) sıçramaması için içine az tuz veya un katılır. Köfteler tek tek önceden hazırlanan yumurtalı un bulamacına batırılarak, kızgın yağa atılır. Köfteler pembe olasıya iki tarafı da pişirilir.