



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİBEK KÖFTESİ (AMASYA)

Kenan Pala

Sinirsiz dana eti 500 gram
İnce bulgur 100 gram
Buğday unu 20 gram
Sıvı yağ 50 mililitre
Sarımsak 1 diş
Kuru soğan 1 adet
Domates salçası 30 gram
Kuru nane 5 gram
Tuz 5 gram
Sıcak su 1,5 litre

Et ile ince bulgur dibek taşında macun kıvamına gelene kadar birlikte tokmak yardımıyla dövülür. Macun kıvamına gelen karışımdan ceviz büyüklüğünde köfteler hazırlanır. Uygun bir kaptan un serpiştirilerek köftelerin birbirine yapışmaması sağlanır. Bir tencerede salça ve soğanı sıvı yağ ile kavurduktan sonra sıcak su eklenir. Hazırlanan köfteler de yavaşça bu tencereye eklenir. Ezilmiş sarımsak, kuru nane ve tuz ilave edilerek 20 dakika pişirilip ocaktan alınır.

Not: Dibek köftesinin en önemli özelliği Amasya yöresinde değirmen taşı adıyla da bilinen dibek taşında et ve bulgurun macun kıvamına getirilerek köftenin hazırlanmasıdır. Dibek; tahıl ürünlerini öğütmek için köylerde kullanılan içi çukur gibi olan taştır.

