



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DIVIL (NEVŞEHİR)

Köfte harcı için:

- 2 su bardağı ince bulgur
 - 2 adet büyük boy haşlanmış patates
 - 1 adet kuru soğan (rendelenmiş)
 - 1 yemek kaşığı biber salçası
 - 1 tatlı kaşığı tuz
 - 1 tatlı kaşığı kimyon
 - 1 tatlı kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
 - 1 çay kaşığı karabiber
 - 1 su bardağı un
- Kızartmak için:
- 1 su bardağı sıvı yağ
- Servis için:
- Sarımsaklı yoğurt (isteğe bağlı)
 - Taze nane veya maydanoz

Geniş bir karıştırma kabına ince bulguru koyun.

Üzerine bulguru ıslatacak kadar sıcak su dökün ve üzerini kapatarak bulgurların yumuşamasını bekleyin.

Bu işlem yaklaşık 10 dakika sürecektir. Haşlanmış patatesleri rendeleyin veya iyice ezerek püre haline getirin.

Yumuşamış bulgurlara rendelediğiniz patatesleri, rendelenmiş kuru soğanı ve biber salçasını ekleyin.

Karışıma tuz, kimyon, pul biber ve karabiberi ilave ederek yoğurmaya başlayın.

Karışıma azar azar unu ekleyerek yoğurun.

Köfte kıvamına gelinceye kadar yoğurmaya devam edin.

Hazırladığınız harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.

Kopardığınız parçaları yuvarlayarak yassı köfte şekli verin.

Eğer harç elinize yapışyorsa, ellerinizi hafifçe ıslatarak şekillendirme işlemini kolaylaştırabilirsiniz.

Geniş bir tavada sıvı yağı ısıtın.

Şekillendirdiğiniz divilları kızgın yağa atarak her iki yüzü altın sarısı rengini alana kadar kızartın.

Fazla yağın almak için kızaran divilları kağıt havlu serili bir tabağa alın.

Divilları sıcak olarak servis edin.

Yanında sarımsaklı yoğurt ile sunarak lezzetini artırabilirsiniz.

Üzerini taze nane veya maydanoz ile süsleyerek görselliği zenginleştirebilirsiniz.



