



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLMALI KÖFTE (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg yağsız kıyma
½ çay bardağı sadeyağ
½ kg kuru soğan
250 gr ceviz içi
Tuz
Karabiber
Sonbaharda mayhoş nar taneleri
12 çay bardağı çiğköftelik bulgur
½ kg dövülmüş kara et
1 adet kuru soğan
Tuz
Karabiber
6 yemek kaşığı pul biber

Kıyma et bir tavaya konular yarım bardak suyla biraz pişirilir. Suyunu çekince ince kıyılmış soğan, yağ ilave edilerek kavrulur, tuz, baharat ve ayıklanmış ince kıyılmış ceviz ilave edilir. İyice karıştırılıp ateşten alınır, nartaneleri katılır. Tepsiyeye dövülmüş kara et, sekiz parçaya ayrılmış soğan, pul biber, tuz, karabiber konularak iyice karıştırılır. Yavaş yavaş bulgur alınarak suyla yoğrulmaya başlanır. Köftesi kıvama gelince içindeki dörde bölünmüş soğanlar ayıklanıp atılır, avuç içerisinde ceviz büyüklüğünde yuvarlanır. Yuvarlanan köfte avuç içerisinde tutularak diğer elin işaret parmağıyla oyulur. İçerisine hazırlanan harç konularak ağzı kapatılır, yuvarlanır. Tencerede kaynayan tuzlu suya atılarak haşlanır. Servis tabağına alındıktan sonra bostanayla yenilir. Arzuya göre haşlanmış köfteler tavaya konular yağda hafif pembeleştirilerek de yenilebilir.

