EKŞİ AŞI (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

Çorba için:
1 kg olgun domates
2 soğan
3-4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı salça
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı tuz
1 yemek kaşığı nane
6 bardak su
Köftesi için:
200 gr köftelik bulgur
300 gr köftelik et
2 soğan
Pul biber
Ceviz
Tuz
Biraz un
Nane

Köftelik bulgur yumuşaması için ıslatılır. Yumuşayan bulgurun içine kimyon, yeteri kadar un, salça, çok ince doğranmış soğan eklenir. İyice yoğrulur ya da kıyma makinesinden geçirilerek incelmesi ve özleşmesi sağlanır. 1?2 defa çekilmiş et bu karışıma eklenir ve yoğrulur. Kö..enin içi için kıyma, ince doğranmış soğan, tuz ve yağ tencereye konularak kavrulur. İçine ince doğranmış ceviz içi ve karabiber eklenir. İyice kavrulduktan sonra ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Bulgur ve kıyma ile hazırlanan köfte hamurundan ceviz büyüklüğünde bir parça alınarak yuvarlanır. Küçük içli köfte şekli verilir ve içine hazırlanan kıyma koyulur. El ısla..larak açık olan yer kapa..lır. Çorbanın suyu için domateslerin kabukları soyulur ve ince rendelenir veya ezilir. Çok ince doğranmış soğan ve sarımsaklar yağda kızartılır. Üzerine domates, salçalı su ve nane eklenerek çorbanın suyu elde edilir. İçine hazırlanan kö..eler a..lır ve pişinceye kadar kısık ateşte pişirilir. Sıcak servis yapılır.

Not: Arzu edilirse köfteye çok ince doğranmış maydonoz da eklenebilir.

© lezzetler.com tarif no:104447 • adı:Ekşi Aşı (Hatay) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:34