EKŞİ AŞI (HATAY)

Milli Eğitim Bakanlığı

1 kg olgun domates
1 baş soğan
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı salça
1,5 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı tuz
1 yemek kaşığı nane
4 bardak su
Köftesi için:
250 gram köftelik bulgur
250 gram yağsız köftelik et
1 küçük soğan
1 yemek kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı kimyon
1 yemek kaşığı un
Köfte içi:
100 gram iç yağı veya tereyağı
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Bir tutam kıyılmış maydanoz

Soğan ve sarımsaklar kıyılıp yağda pembeleşinceye kadar kavrulur.
Kavrulan bu karışıma; ezilerek püre haline getirilen domatesler, şeker, salça, tuz ve su ilave edilerek kaynamaya bırakılır.
Köfte içi malzemeleri (dövülmüş iç yağı ya da tereyağını tuz, karabiber ve kıyılmış maydanozla ovuşturarak) hazırlanır.
Köfte malzemeleriyle hazırlanan köftenin yarısı misket büyüklüğünde yuvarlanır.
Diğer yarısı, ceviz büyüklüğünde kopartılır ve serçe parmağı yardımıyla oyularak içine hazırlamış olan köfte içi doldurularak köfteler ağzı kapatılıp mekik şekli verilir.
Hazırladığınız bu malzemeler kaynamakta olan çorbanın içine atılır ve köfteler pişinceye kadar kaynatılır.
Ocaktan indirmeye yakın nanesini katıp sıcak servis edilir.

Not: İsteğe bağlı olarak havuç, patlıcan vs. katılabilir.

© lezzetler.com tarif no:145562 • adı:Ekşi Aşı (Hatay) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:15.04.2025 - 14:52