



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

EKŞİ AŞI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER (Çorba için)

½ kg. kemer patlıcan
1 kg. domates
1,5 yemek kaşığı tereyağı
1 baş soğan
2-3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı şeker
2 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı salça
1 yemek kaşığı nar ekşisi
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı kuru nane
5 bardak su

MALZEMELER (Köfteler için)

250 gr. dövülmüş et
250 gr. ince bulgur
100 gr. iç yağ
1 yemek kaşığı salça biber
1 baş rendelenmiş soğan
1 yemek kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı toz biber
1 yemek kaşığı tuz

YAPILIŞI

Bulgur su ile ıslatılarak 2 saat bekletilir. Et makinasından iki defa geçirilerek çekilir. Çekilen bulgura tuz, salça biber ve kimyon eklenerek yoğurulup bir kenara alınır. Diğer tarafta iç yağı güzelce dövülerek, içine toz biber ve nane karıştırılarak iç hazırlanır. Hazırlanmış olan bulgur hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak içleri oyulup mekik haline getirilir. içlerine badem büyüklüğünde iç yağı konularak ağızları kapatılır. Öte yandan soğan ve sarımsak yağda sarartılır. Üzerlerine küçük kesilmiş olan patlıcanlar atılıp birkaç kez yağda çevirildikten sonra kabukları soyulmuş domatesler kıyılarak tencereye eklenir. Bir bardak suda eritilen un ve nar ekşisi süzgeçten geçirilir. Üzerine şeker ve tuz, 4 bardak su ile beraber eklenerek 15 dk. pişirilir. Daha sonra hazırlanmış olan köfteler azar azar tencereye atılarak 15 dk. daha pişirilip ocaktan alınır. Sıcak olarak servis edilir.