



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ AKITMALI UFAK KÖFTE (GAZİANTEP)

<http://gastroantep.com.tr>

Köftesi için:

300 gr. çiğ köftelik et
500 gr. simit (ince bulgur)
1 adet orta boy kuru soğan
1 yemek kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber

Akıtma içi için:

150 gr. az yağlı kıyma
1 adet büyük soğan
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
1 tutam haspir
1 çay kaşığı karabiber

Haşlama eti için:

400 gr. yağsız kuşbaşı et
Yarım su bardağı nohut
1 adet küçük kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı kuru nane
1 limon suyu veya sumak ekşisi
3 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı

Kuşbaşı et tencereye konulup, üzerine su ilave edilir. Kaynara çıktığında köpüğü alınır. Üzerine gecedan ıslatılmış nohut, doğranmış kuru soğan, tuz ilave edilip orta ateşte pişirilir. Pişmeye yakın salçaları ve ekşisi ilave edilir.

Akıtma içi için, orta yağlı kıyma uygun bir tavada yağın bıkıncaya kadar yarım fincan su ilave edilerek pişirilir.

İçine ince kıyılmış 1 adet soğan, tuz ve karabiber ilave edilir. Soğanlar soluncaya kadar yeniden pişirilir.

Soğuduktan sonra, içine dövülmüş ceviz içi ve haspir eklenip, buzdolabına donması için konulur.

Uygun bir tepsi içine köftelik et, simit(ince bulgur)ince kıyılmış kuru soğan, kırmızı pul biber, karabiber, yeteri kadar tuz konur. Az az su ilave edilerek sakızlanıncaya kadar 15-20 dk. yoğrulur. Hazır hale gelen köftelerden ceviz büyüklüğünde parçalar alınır. Avuç içinde işaret parmağının ucu ile içe doğru çukurlaştırılır. Donmaya bıraktığımız kıyma sığacak kadar parçalar koparılıp içine yerleştirilir. Ağzı ıslatılan parmak uçlarının yardımı ile kapatılıp, yuvarlak hale getirilir. Kıyma bitince kalan köfteleri nohuttan az büyük olarak yuvarlanır. Bekletilmeden bütün köfteler, kaynayan su üzerindeki süzgece konur. Ağzı kapatılıp 15 dk. buharda pişirilir. Pişmiş sıcak etin içine kıyılmış sarımsak sıcak köfteler ve ince kıyılmış sarımsaklar konulup karıştırılır 1-2 dk.kaynatılır.

Üzerine ısıtılmış yağ ve nane ile 1 çay kaşığı karabiber ilave edilip bekletilmeden servise alınır.

Not: Bu köftenin akıtmasına Ana, küçük köftelere de Kız benzetmesi yapıldığı için Analı Kızlı Ufak Köfte de denir. Yapılacak köfte miktarı çok olduğunda, yoğurma işi, et makinesinden geçirilerek yapılabilir. Ayrıca bu yemek koyun eti yerine (köfte hariç) hindi veya tavuk etiyle de yapılabilir. Arzu edilirse haşlama eti pişmeye yakın 1 büyük ayva dilimlenerek içine ilave edilir. Ayvanın mayhoşluğu farklı lezzet verir. Yine bu yemek akıtmalı köfte yapılmadan sadece köfte ile yapılır. Bu yemeğe Ekşili Ufak Köfte denir. Bu tarz yemeklerde, karışım yenecek kadar yapılmalıdır. Aksi halde köfteler yemeğin suyunda şişer, lezzeti değişir ,köfteler yumuşar ve hatta dağılır. Yanında yeşil biber tere turp tavsiye edilir.

