



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ BALKAN KÖFTESİ

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

2 baş soğan,
2 dolmalık biber,
2 iri domates,
3 patates,
2 körpe havuç,
1 sap kereviz,
1 demet maydanoz,
1+1/2 fincan kırık pirinç,
1 limonun suyu,
1/2 kilo orta yağlı kıyma,
1 çay kaşığı kırmızı biber,
1 çay kaşığı karabiber,
4 bardak et suyu,
2 çorba kaşığı sadeyağ.

Yapımı: Bir tencereye iri iri doğranmış soğanlarla sadeyağ konur ve tencere kuvvetli bir ateşe oturtulur. Soğanlar tahta bir kaşıkla karıştırılarak renk değiştirmeye kadar kavrulur. Soğanların rengi değişmeye başlayınca daha önceden kabukları soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra doğranmış olan domateslerle iri parçalara bölünmüş tohumuz dolmalık biberler tencereye atılır. Soğan bir süre de domates ve biberle birlikte kavrulduktan sonra dışı kazınmış ve iri parçalara doğranmış havuçla kabuğu soyulduktan sonra doğranmış olan patates ve et suyu katılır. Bu karışıma bir fincan pirinçle ince ince kıyılmış yarım demet maydanoz ve bir sap kereviz de katıldıktan sonra tencerenin kapağı örtülür ve içindekiler kaynamaya bırakılır.

Beri yanda yarım kilo orta yağlı kıymaya yarım fincan kırık pirinç, yarım demet kıyılmış maydanoz, yeteri kadar tuz ve birer çay kaşığı kırmızı biberle karabiber konur. Karışım iyice yoğrularak karıştırıldıktan sonra ceviz iriliğinde parçalara bölünür. Her parça ıslak avuçta yuvarlanarak yuvarlak birer köfte durumuna getirilir. Köfteler hazır olunca kaynamakta olan sebzeli et suyunun içine atılır. Çiğ iken suyun dibine çöken köfteler pişince suyun yüzüne çıkarlar. Köftelerin tümü suyun yüzüne çıkınca kıymaların arasında görünen pirinç kontrol edilir. Köftenin pirinci pişmişse yemek hazır demektir.

Tencere ateşten indirilmeden önce sıkılmış bir limonun suyu tencereye dökülür ve tahta bir kaşıkla karıştırıldıktan sonra tenceredekiler bir taşım daha kaynatıldıktan sonra servis kâsesine boşaltılır ve böylece servis yapılır.

Bu ekşili köfteyi terbiyeli olarak yemek isteyenler bir yumurtayla yarım limonun suyunu iyice çırparak köpürtürler. Sonra çırpıma ara vermeksizin limonlu yumurtaya azar azar yemeğin sıcak suyundan katarlar. Terbiyeye yarım bardak kadar kaynar yemek suyu katılır, limon suyu da katıldıktan sonra bir taşım kaynamış olan ekşili köfte tahta kaşıkla çabuk çabuk karıştırılırken içine hazırlanmış olan terbiye boşaltılır. Kaynamakta olan yemek bir-iki defa karıştırıldıktan sonra servis kâsesine boşaltılır ve servis yapılır.



Fotoğraf "aypar" tarafından gönderildi. 25.12.2019