



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KÖFTE (BASALLA) (ADIYAMAN)

Duru Nohut 1/2 su bardağı
Soğan 1 orta boy
Salça 5 yemek kaşığı
Kırmızı biber 2 tatlı kaşığı
Kıyma 1 su bardağı
Duru Çiğ köftelik Bulgur 1+1/2 su bardağı
Tuz 2 tatlı kaşığı
Un 1/2 su bardağı
İrmik 1/2 su bardağı
Kuşbaşı et 200 gram
Zeytinyağı 7 yemek kaşığı
Sumak suyu 4 yemek kaşığı
Su 8 su bardağı
Nane 2 yemek kaşığı

Nohut yıkanır akşamda 1 su bardağı su ile ıslatılır , ertesi gün 1 su bardağı su ile basınçlı tencerede haşlanır.(nohutun suyu süzülür,yemekte kullanılmak üzere ayrılır).soğan soyulur,yıkanır ve ince ince doğranır.Bir tepsiye soğan ,3 yemek kaşığı salça,1 tatlı kaşığı kırmızı biber,kıyma,bulgur ve 1 tatlı kaşığı tuz konur,özleşinceye kadar iyice yoğrulur.Un ve irmik ilave edilerek iyice özleşir.Nohut büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlanır.diğer tarafta bir tencerede kuşbaşı et yağm ile kurutmadan kavrulur.Kalan 2 yemek kaşığı salça ilave edilerek 1-2 kez çevrilir.Nohut,kalan kırmızıbiber,ve sumak suyu eklenip karıştırılır.nohutun haşlama suyu,8 su bardağına tamlanarak ilave edilir.Kaynayınca kalan tuz ve köfteler atılır,5 dakika kadar tuz ve köfteler atılır,5 dakika kadar kaynatılır(fazla kaynatılırsa köfteler dağılır).Nane ilave edilir ve ocaktan indirilir.Sıcak olarak servis yapılır.Hemen servis yapılmayacak ise köfteler süzülür, servis yapılacağı zaman suyu ısıtılarak köfteler ilave edilir.Aksi halde köfteler dağılılabılır.(K.K.Aydınaydoğdu)

NOT: Doğu ve Güney Anadolu Bölgelerinde olarak yapılmaktadır. Tarif Adıyaman yöresinden alınmıştır. Tuz miktarı, salçanını tuz oranına ve arzuya göre değişebilir. Sumak suyu yerine sumakta kullanılabilir..

