



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KÖFTE (ELAZIĞ)

Elazığ Kültür ve Yardımlaşma Derneği

500 g yağsız kıyma
300 g bulgur
1 baş soğan
1 tatlı kaşığı salça
2 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı sumak
1 çorba kaşığı yağ

İnce kıyılan soğan, tuz, kıyma, bulgur ve salça karıştırılarak beş dakika yoğrulur.

Yoğrulan karışım yuvarlanarak köfte yapılır.

Bir çorba kaşığı yağda ince kıyılmış soğan pembeleşince salça ilâve edilir.

Daha sonra bir litre su koyulup kaynatılır.

Ayrı bir kapta iki çorba kaşığı sumak ve yarım litre su kaynatılıp süzülür.

Diğer tarafta kaynayan suya köfteler atılır ve sonra da sumaklı su üzerine dökülür, yirmi dakika pişirilir.