



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKŞİLİ KÖFTE (GÜRÜN SİVAS)

Gürün Kaymakamlığı

Nohut ve bakla akşamdan ıslatılır. Kuşbaşı doğranmış etle birlikte ocağa konulur. İçine soğan ve biber doğranır. Salçalı yağ hazırlanıp dökülür ve hepsi kaynatılır. Bunlar pişerken köfteler dökülür. Köfte için ince bulgur, varsa kıyma ile yoğrulur. Bulgur yumuşayınca yumurta kırılır, su ilave edilerek un katılıp yoğurmaya devam edilir. Hazırlanan hamurdan küçük küçük parçalar kopartılıp avuç içinde yuvarlatılır. Daha önce pişen etli suya, sumak suyu dökülür, kaynatılır. Kaynayan bu suyun içine köfteler atılıp tekrar kaynatılır. Pişince servis yapılır.

---