



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KÖFTE (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 su bardağı nohut
3 su bardağı bulgur
150 g köftelik siyah kıyma
2 yemek kasığı karışık salça
1 yumurta
1 yemek kasığı nisasta
1 su bardağı sıvı yağ
1 soğan
2 yemek kasığı sumak eksisi
1 tatlı kasığı nane
Tuz

Nohut akşamdan ıslanır.

Az su ile bulgur ıslanarak yumusattılır. 10 dakika sonra üzerine tuz atılır.

150 g köftelik siyah kıyma konur. Rengini hafif pembeleştirecek kadar salça konduktan sonra yogrulur.

Yogurma sırasında bir yumurta ve 1 yemek kasığı nisasta katılır. Yeteri kadar sakızlaşma sağlandığında yogurmaya son verilir.

Köfte avuç içinde, çocukların cam bilyeleri büyüklüğünde yuvarlanır.

Bir tencereye yemeklik yağ alınır. Üzerine orta büyüklükte bir soğan doğranır. Salça eklenerek kavrulur. Üzerine akşamdan ıslanan nohut konarak biraz daha kavrulur. Soğanlar pembeleştiginde üzerine yeteri kadar sıcak su ve tuz konarak kapagi kapatılır ve kaynatılır.

Kaynayınca üzerine yuvarlanmış köfteler konur. 10 dakika kadar pisirilir. İndirmeye yakın 2 yemek kasığı sumak eksisi konur.

Küçük bir tavaya yemeklik yağ konarak kızdırılır. Üzerine 1 tatlı kasığı nane konarak kavrulur. Sonra pisen eksili köftenin yüzüne yakılır.

Eksili köftenin yanında ayran ve salata bulundurulur.