



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ KÖFTE (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraşlılar Vakfı Genel Merkezi Ankara

Köftesi için:

2 Su bardağı ince köftelik bulgur

250 gr yağsız çiğ köftelik kıyma

1 Küçük soğan

Tuz, 1 tatlı kaşığı

Sosu için:

2-3 Diş sarımsak

1 Su bardağı nohut (1 gece önceden ıslatılmış)

2-3 Tane soğan

1-2 Yemek kaşığı biber salçası

2-3 Tane domates

100 gr tereyağı

Tuz, karabiber, kırmızıbiber, sumak ekşisi

Üzeri için:

100 gr tereyağı

2-3 Yemek kaşığı nane

Leğene aktardığımız bulgurun üzerine, kıymayı, küçük doğradığımız soğanı, salçayı, tuz ilave ederiz. Bu karışıma ara ara su ilave ederek macun kıvamına gelene kadar yoğururuz. Macun kıvamına gelen köfteleri, nohuttan az büyük şekilde koparıp yuvarlarız. Köftelerimiz bir kenarda beklerken, ayrı bir tencerede sosumuzu hazırlarız. Bir tencereye, yağımızı alıp üzerine soğanları aktarıyoruz. Soğanlar pembeleştikten sonra salçamızı, rendelenmiş domatesleri, nohutu, koyduğumuz tenceremizin ağzını kapatıp nohutlar pişene kadar kaynatırız. Nohutlar piştikten sonra içine köftelerimizi ekleriz, 5-10 dk köftelerimiz piştikten sonra, sarımsak ve sumak ekşimizi ilave ederiz, en sonunda ekşili köftemizin üzerine kızgın yağda nane ilave eder servise sunarız.