



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ KÖFTE (MİLAS MUĞLA)

400 g kıyma
1 orta boy kuru soğan
Tuz
Karabiber
1 çay bardağı un
1 yumurta
Kızartmak için:
1 su bardağı sıvı yağ
Sosu için:
1 soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 adet domates
2 su bardağı su
2 diş sarımsak
1 limonun suyu
1 su bardağı haşlanmış nohut

Köfte için önce soğan rendelenir, kıyma, karabiber ve tuz eklenir. Üzerine un eklenir ve 1 yumurta kırılır. Bütün malzeme yoğrulur. Biraz dinlendikten sonra harçtan parçalar alınır. Parçalar önce yuvarlanır, sonra masa üzerinde ince uzun şeritler hazırlanır. Bu şeritler de bıçakla iki santim eninde dilimlenir. Dilimlenen bu parçalar da avuç içinde ince uzun yuvarlanarak mermi şekline getirilir. Hazırlanan köfteler unlanmış bir tepsiye alınır. Bir tavaya zeytinyağı konarak, ateşe alınır, yağ kızınca köfteler ilave edilir. Köfteler kızarıncaya bir kevgir kaşıkla ateşten alınır, bir kenara konur. Sosu için soğan ince ince doğranarak köftelerin alındığı yağda kavrulur. Daha sonra üzerine domates ve biber salçası ilave edilir. Biraz daha kavurduktan sonra küçük küp şeklinde doğranmış domates ilave edilir. Üzerine 2 su bardağı kaynar su, 2 diş rendelenmiş sarımsak ve 1 limonun suyu da eklenir. Sos kaynayıncaya üzerine kızarmış köfteler ve haşlanmış nohut ilave edilir. Bir süre beraber kaynayıncaya ateşten alınarak sıcak servis yapılır.

