



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KÖFTE (OSMANIYE)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 su bardağı tepeleme ince bulgur
1 yumurta
4,5 su bardağı su
Et bulyon
1 su bardağı un
Nane
Tuz
Kırmızı biber
1 adet limonun suyu
1 Çorba kaşığı salça
1 su bardağı haşlanmış nohut

Bulgur, salça, un, yumurta bir kapta yoğrulur. Su katarak kıvamını buluncaya kadar yoğrmaya devam edilir. Kıvamı bulunca hamurdan nohut büyüklüğünde kopartılarak yuvarlayıp koyulur. Şekli vermek için iki elin arasında ileri geri yaparak yuvarlanır. Suyu tencere koyup kaynamaya ırakıp, et suyunu, limon suyunu, tuzu eklenir. Nohut ve köfteleri de katarak kısık ateşle kaynatılır. Üzerine naneli, bibri yağ yakıp servis yapılır.

