



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ KÖFTE

400 gr kıyma
2 adet orta boy patates
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
Kaynar su
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Köfte için:
Yarım su bardağı ince bulgur
1 adet soğan
1 adet yumurta
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
Köftelerin üstü için:
Un
Terbiyesi için:
Yarım limon suyu
1 yumurta sarısı
Yemeğin suyu

İlk olarak köftemizin harcını hazırlamakla başlayalım.

Köfte için olan tüm mazemeleri bir kaba kıyma ile birlikte alıyoruz ve iyice yoğurmaya başlıyoruz.

Yoğurduktan sonra elimizle cevizden biraz küçük toplar alinde yuvarlamaya başlıyoruz.

Bir tepsinin içine de un koyuyoruz ve yuvarlak yaptığımız köfteleri bu tepsiye alıyoruz.

Daha sonra patateslerimizi küp küp doğruyoruz.

Tenceremize sıvıyağımızı ekleyip üzerine patatesleri koyup hafif kızartmaya başlıyoruz.

Hafif kızaran patateslerin üzerine 1 kaşık salçamızı ekliyoruz ve iyice karıştırdıktan sonra üzerlerine kaynamış suyumuzu ekliyoruz.

En son una buladığımız köftelerimizi de ekleyip üzerlerine tuzumuzu atıyoruz ve tencerenin kapağını kapatıp kaynamasını bekliyoruz. Kaynadıktan sonra ateşi en kısığa alıyoruz.

Yemeğimiz pişerken de bir kase nin içine yarım limon suyunu, yumurta sarısını ve yemeğin suyundan 1 kaşık alıp iyice çırpıttıktan sonra yemeğe ekliyoruz.

Güzelce karıştırıyoruz. 5 dk daha kaynadıktan sonra yemeğimiz hazır.

