



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KÖFTE

1 kg. koyun kıyması
100 gr. ekmek içi
50 gr. sâde yağ
50 gr. un
3 adet yumurta
1,5 limon
Tuz
Karabiber

Et, 100 gr. ıslatılmış ekmek içi ile iki defa et makinesinden geçirilir veya iyice yoğurulur. 3 yumurta akı, tuz, biber ilâve edilerek biraz daha yoğurulur. Cevizden küçük parçalara ayrılarak ıslak avuç arasında yuvarlanır. Bir tencereye bir litre su konur. Tuz atılır. Kaynayınca köfteler ilâve edilir. Yavaş yavaş kaynatılarak yarım litre suyu kalıncaya kadar pişirilir. Ayrı bir kaptaki 50 gr. yağ, 50 gr. un 4 - 5 dakika müddetle kavrulur. Köftenin suyu ilâve edilir. Karıştırılarak kaynayınca kadar 3 yumurta sarısı, 1,5 limon suyu ile çarpılır. Bir bardak soğuk su ile sulandırılır. Kaynayan unlu köfte suyuna ilâve edilir. Köftelerin üzerine boşaltılır. Garnitür olarak ceviz büyüklüğünde hazırlanmış, buharda pişmiş patates ilâve edilir.