



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ KÖFTE

MALZEME ve HAZIRLANIŞI:

Toprak güveç tenceresinde pişirilmesi gerekir. 4-5 kişilik için, 750 gram sığır ve koyun eti karışımı kıyma alınır. Bu kıymalar, içine, ekmek, soğan gibi hiçbir şey konmadan küçük, küçük yuvarlak köfte haline getirilir. Öte yandan, toprak güveç tenceresinde gayet ince kıyılmış bir baş soğan, az miktarda sadeyağla hafifçe kavrulur. Sonra, üstüne bir litre kadar (4 su bardağı) su konarak kaynatılır. Su iyice kaynayınca, hazırlanmış bulunan köfteler, iyice una bulanarak tencereye atılır. Kapağı kapanarak, kenarları da hamurla iyice sıvanarak fırına verilir.. Ortalama 30-40 dakika sonra fırından alınır. Sıcak sıcak çıkar yemek tabaklarına bölündükten sonra, üzerlerine, isteyene göre, birer miktar halis üzüm sirkesi gezdirilerek yenir.
