



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ TİRİTLİ KÖFTE (MALATYA)

Malatya Valiliği

½ kg kuşbaşı et
½ kg yağsız kıyma (iki kez çekilmiş dana eti)
5-6 su bardağı orta bulgur (köftelik ince bulgur)
2 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı erik ekşisi
3-4 yemek kaşığı tereyağı
1 baş kuru soğan
Kırmızı pul biber
Karabiber
Tuz

Kuşbaşı eti yıkayarak bir tencerede ateşe koyun.

Et, saldığı suyu çekince bir kuru soğan soyup bütün olarak ete ilave edin.

Biber ve domates salçası koyarak bir iki kez karıştırıp suyu koyun, tuzu atın, pişmeye bırakın.

Diğer taraftan kıyma; orta bulgur ve tuzu, az su ilavesi ile iyice özleşinceye kadar yaklaşık 25-30 dakika yoğurun.

Hamuru, bezelere ayırın. Her beze elde sıkım haline gelecek şekilde bir buçuk fındık büyüklüğünde çimdikler atarak yuvarlayın. Yuvarlanan köfteleri, ıslak tabanlı bir tabağa alın. Yuvarlama işlemi bitince, daha önce pişirilen etin pişme derecesini kontrol edin.

Et pişip suyu yeterli geldi ise içerisine yuvarlanan köfteleri koyun. Ezmeden, kaşıkla dokunarak bir iki kere karıştırıp köftelerin de pişmesini sağlayın.

Etin suyu azalmış ise köfteler karıştırılmadan ete sıcak su ilave edin, kaynayan et suyuna köfteleri atın.

Köftelerin de pişmesi ile et suyunda eritilmiş erik ekşisini, pişen yemeğin üzerine gezdirerek bir iki taşım daha kaynatıp ocaktan alın.

Not: Doğanşehir ilçesinde özellikle Polat'ta ekşili tiritli köfte, düğünlerin başyemeklerinden biridir. Gelin, damadın evine geldiği zaman kayınvalidesi tarafından geline yedirilen ilk yiyecektir. Zira bu köfteyi yiyen gelinin ilk çocuğunun erkek olacağı inancı yaygındır. Çünkü erkek çocuğa çok değer verilir.



