



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ UFAK KÖFTE (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

750 gr. parça et
1.5 su bardağı nohut
1 yemek kaşığı domates salçası
3-4 diş sarımsak
1 yemek kaşığı biber salçası
2 limonun suyu, Yeterince su
Köftesi için:
1/2 kg. yağsız kıyma
1/2 kg. simit
2 adet orta boy kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı kırmızı biber

Simit önce su ile biraz ıslatılır. Soğanlar ufak ufak doğranır. Karabiber, kırmızı biber ve tuz ilave edilerek iyice yoğrulur, (15-20 dk.) içine kıyma ilave edilir, köfte iyice yumuşayınca kadar yoğrulur. Köfteden bilye büyüklüğünde parçalar kopartılarak avuç içinde yuvarlanır. Diğer tarafta bir gece önceden ıslatılmış nohut ve et, halka halka doğranmış soğan ile et ve nohut yumuşayınca kadar pişirilir. Salçası ve ekşisi konulur. 2-3 taşım kaynatılır. Ayrı bir tencerede kaynatılan suya bir miktar tuz konur ve bu suda yuvarlanmış köfteler pişinceye kadar kaynatılır. Pişen köftelerin suyu süzülür. Servis yapılacağı zaman köfteler et ve nohutlu karışımın içine konur, biraz ısıtılır üzerine kızdırılmış yağ ile nane dökülür.

