



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ UFAK KÖFTE (GAZİANTEP)

<https://www.gaziantepmutfagi.org>

Köfte için:

4 bardak ince köftelik bulgur (simit)

600 g yağsız köftelik et

1 adet soğan

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı yenibahar (istenirse)

Yemek için:

750 g kemikli et

2 adet soğan

½ bardak nohut

1 yemek kaşığı biber salçası

1 yemek kaşığı domates salçası

4-5 diş sarımsak

2 limonun suyu

1 yemek kaşığı toz kırmızıbiber

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı yenibahar (istenirse)

1 yemek kaşığı kuru nane

2 yemek kaşığı tereyağı

Kemikli eti 6-7 bardak su ile tencereye koyun, kaynayınca köpüğünü alın.

Soğanı yemeklik doğrayın, sarımsakları dövün.

Kaynayan ete, gecedan ıslatılmış nohut, doğranmış soğan, biber ve domates salçası, limon suyu, tuz ve baharat ekleyin.

Tencerenin kapağını kapatarak, et ve nohut iyice yumuşayınca kadar pişirin.

Sarımsakları et pişmeye yakın tencereye ekleyin. Yemek pişerken köfteleri yapın.

Soğanı çok ince doğrayın, köftelik kıyma, ince bulgur (simit), un, kırmızıbiber, karabiber ve tuz ile karıştırıp yoğurun.

Yoğururken bir bardak suyu iki seferde içine yedirin.

Bu işlem çok zahmetli olduğu için, et makinesinde çekerek de yapabilirsiniz.

Gene de karışımı sakız gibi olana kadar elde yoğurmanız gerekir.

Elinizi ıslatarak misket gibi nohut boyunda köfteler yuvarlayın.

Bir tencerenin dibine biraz su koyun ve kaynatın.

Kaynayan su üstüne bir süzgeç yerleştirerek köfteleri bu süzgece koyun.

Kapağı kapalı olarak köfteleri kaynayan suyun buharında 15-20 dakika kadar pişirin.

Pişen köfteleri bir tepsiye alın.

Buharda pişen köfteleri derin bir servis tabağına koyun ve üstüne ekşili eti suyuyla birlikte ekleyin.

Tereyağını küçük bir tavada kızdırıp naneyi ekleyin, naneli yağı üstüne gezdirip servis yapın.

AKİTMALI

Ufak köfteleri yaparken bir kısmını içli olarak hazırlayın.

İç için, 100 g az yağlı kıymayı biraz yağla kavurun, suyunu çekince ikişer kaşık kıyılmış ceviz, Antep fıstığı, birer tutam karabiber, yenibahar ve tuz ekleyin, biraz daha kavurup ateşten alın.

İç soğuyup donunca, köfteden ceviz büyüklüğünde parçalar alın, incecik içini oyun, harçtan birer tatlı kaşığı koyup kapatın.

Ufak köfteler gibi buharda pişirin ve yemeğe katın.

DOĞRAMALI / KABAKLAMALI

Ekşili köfte, kabaklamalı köfte veya doğramalı köfte olarak da yapılabilir.

Etin haşlama suyuna, soyulmuş kış kabağı veya patlıcanları iri iri doğrayın, kabak veya patlıcan yumuşayınca kadar pişirin.

Yemeği aynı şekilde tamamlayın. Benzer şekilde ayvalısını da yapabilirsiniz.

Not: Ekşili ufak köfte, en sevilen Antep yemeklerinden biridir.

İçine konan minik köfteleri, etli-ekşili yemeğe son anda eklemek gerekir.

Aksi takdirde köfteler şişer ve tadını kaybeder.

Servis yapılmadan önce köftelerin üstüne sıcak sıcak ekşi et suyu ve parça etler konur.
Yüzüne yağ gezdirilir.
Oldukça sulu, kaşık kaşık yenmesine doyulmayan bir yemek olur.
İstenirse akıtmalı köfte tarifindeki gibi ufak içli köfteler de eklenebilir.
Bu yemeğin suyuna patlıcan, kış kabağı veya ayva koyan da vardır.

