



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KÖFTE (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

Yarım kg. kıyma
2 su bardağı düğürcük bulguru
1 adet yumurta
1 tutam maydanoz
1 adet soğan
2 adet patates
1 kaşık salça
100 gr. tereyağı
Reyhan
Tuz
Karabiber
Pul biber

Salça, yağ ve patates hariç diğer malzemeler, bir yoğurma leğenine konulup, iyice yoğrulur. Karışım, macun haline gelene kadar yoğurma devam edilir. Yoğurma, belli bir kıvama geldikten sonra içine yoğrulur. Sonra tekerleğe benzer şekil verilerek köfte haline getirilir. Ardından bir tencereye yağ ve salça konulur. Salça eridikten sonra göz kararıyla biraz un ilave edilir. Su kaynayınca yavaş yavaş içine köfteler atılır. Köftenin suyuna reyhan atılması lezzetini artırır. Piştikten sonra tepsiye konulur. Üzerine kızdırılmış tereyağı, isteğe göre (sarımsaklı yoğurt) konularak servis yapılır.

