



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRENKLİ KOFTE (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Köftelik bulgur - 150 gr.
Kırmızı isot - 30 gr.
Soğan - 100 gr.
Frenk (domates) - 200 gr.
Maydanoz - 25 gr.
Yeşil soğan - 20 gr.
Karabiber - 2 gr.
Tarçın - 2 gr.
Domates salçası - 10 gr.

Çiğköftelik et, ufak doğranmış soğan, pul biber, salça, karabiber, tarçın genişçe bir tepsinin içerisinde iyice yoğrulur. Malzemeler iyice karışınca yavaş yavaş bulgur eklenir. Bulguru yumuşatmak için su yerine kabukları soyulmuş olgun domatesler kullanılarak yoğurulmaya devam edilir, iyice harmanlanan köftenin üzerine ince ince doğranmış maydanoz ve yeşil soğan eklenerek iyice karıştırılır. Has, nane, hardal, tere, semizotu, pırpırım, yarpuz, kuzukulağı, beyaz lahana, turp, soğan salatalık, domates ve ayran eşliğinde servis edilir.

