



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARİ OTLU İÇLİ KÖFTE (TATVAN BİTLİS)

½ çay bardağı tereyağı
1 bağ gari otu
1 kase buğday
1 kilo kemikli et
½ litre sumak suyu
1 yemek kaşığı sumak ekşisi
500 gram dana kıyma
500 gram kısırlık bulgur
2 çay kaşığı tuz
500 gram böbrek yağı
1 adet soğan
1 kase ekşi nar
3 çay kaşığı toz biber
2 çay kaşığı sumak
2 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı pul biber

Bir kase sumak haşlanır. Bir bağ gari otu eldiven giyilerek incecik doğranır. Gari otuna tuz, sumak ekşisi, eklenerek yoğurulur. Bir kase buğday yıkanıp süzülür ve gari otuyla buluşturulur. Yemeğin pişirileceği tencereye kemikli etler dizilir, tuz ve sumak ekşisiyle yoğurulan gari otu ve buğday koyulur. Haşlanan sumağın suyu ve tereyağı, tenceredeki malzemelere eklenip pişirilir. Bir soğan rondoda kıyılır ve böbrek yağı ile buluşturulur. Karabiber serpilene soğan ve böbrek yağına bir kase ekşi nar koyulur. Toz biber, sumak, pul biber ve tuz ile köftenin iç harcı yoğurularak hazırlanır. Dış harç için, dana kıyma iki kase kısırlık bulgur ve tuzla buluşturulup, iyice yoğurulur, mümkünse kıyma makinesinde çekilir. Böbrek yağı, soğan ve baharatlı harçtan misket köfteler yuvarlanır. Bulgur ve kıymadan hazırlanan harçtan köfteler yuvarlanıp içi oyulur. Böbrek yağı ve soğanlı misket köfteler koyulup içli köfte gibi kapatılır. Kaynayan tuzlu suda, hazırlanan köfteler pişirilir. Kalan bulgur ve kıymadan misket köfteler yuvarlanır ve pişirilir. Dödüklü tencerede pişilen gari otu kıymalı bulgurlu misket köftelerle buluşturulur. Ardından sunum tabağına gari otu alınır üzerine de içli köfteler yerleştirilir. Gari otlu içli köfte sunuma hazırdır.