



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİSİK KÖFTESİ (GAZİANTEP)

Nedim Atilla

MALZEMELER:

- 1 kuru soğan
- 1 baş kuru sarımsak
- 1 kg yerli domates
- 3 adet taze kopartılmış Nizip biberi
- 2 topak taze Nizip peyniri
- 2 demet maydanoz
- 4 adet kendi yaptığınız kurumuş yufka ekmeği
- Ev yapımı biber salçası
- 2 tatlı kaşığı gr tuz
- 2 tatlı kaşığı pul biber

YAPILIŞI:

Kuru yufkalar elle rastgele kırılarak geniş bir kap içinde kırıntı haline getirilir. Soğan ve sarımsak ufak ufak doğranır. Domatesler, biberler ve maydanoz da ince ince doğranıp ayrı ayrı kaplara koyulur. Sırayla soğan, sarımsak, salça ve tuz ilave edilir, hepsi elle birbirine iyice yedirilir. Taze biber de ilave edip karıştırdıktan sonra, domatesler karıştırılır ve hiç beklemeden yufka parçalarının üzerine dökülür. Örselemeden köfte yapar gibi yoğrulur. Bu aşamadan sonra hiç beklemeden peynirler elle ezilerek köftenin üzerine dökülür. Beraberinde maydanoz ve pul biber serpilir, pisik köftesi yoğrulur. Ve hiç beklemeden sofranın başına geçilir! Soğuk ayran, taze nane, biber tohumu ve biberle birlikte servis edilir.