



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GİLDİRİKLİ KÖFTE

300 gr kuşbaşı et
1 kase kırık buğday
1 kase bulgur
3 yemek kaşığı un
4 adet soğan
3 adet domates
2 adet yeşil biber
½ demet maydanoz
1 adet kırmızı biber
1 tutam karabiber
1 tutam pul biber
1 tutam kimyon
1 tutam yenibahar
4 yemek kaşığı tereyağı

Köfte için; 1 kase kırık buğday ve 1 kase ince bulgurun üzerine 1 silme tatlı kaşığı tuz atılır. Ilık suyla ıslatılıp şişene kadar biraz bekletilir. Bulgur ve buğday; 3 yemek kaşığı un ilave edilip birbirini tutana kadar hamur gibi yoğrulur. 300 gr kuşbaşı et kendi yağında suyunu çekene kadar kavrulur. Yoğrulan harçtan misket büyüklüğünde köfteler yapılır. Köfteler, 3 çay kaşığı tuz katılan kaynar suda haşlanır. Rengi dönüp suyunu çeken ete, 2 yemek kaşığı tereyağı eklenir. 4 adet kuru soğan küçük küçük doğranır ve 2 yemek kaşığı tereyağı ile birlikte ayrı bir tencerede kavrulur. Pembeleşen soğanlara küçük küçük doğranmış kırmızı ve yeşil biberler ilave edilir. Domateslerin kabukları soyulup küp küp doğranır, soğan ve biberlere eklenir. Sos; 1 tutam karabiber, pul biber, kimyon ve yeni bahar eklenip domatesler diriliğini kaybedene kadar pişirilir. Haşlanan köfteler süzülür ve sosla karıştırılır. 1-2 taşım kaynatılıp, sosla özleşen köfteler servis tabağına dökülür. Üzerine kavrulmuş et yerleştirilip kıyılmış maydanoz serpilir.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 25.01.2015