



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖCE KÖFTESİ (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

- 1 su bardağı düğü
- 1 su bardağı göce
- 1 adet büyük boy soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı kuru nâne
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Sıcak su
- Sosu için:
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 adet rendelenmiş domates

Düğü ile göce sıcak su ile ıslatılır. Tuz ve nâne eklenip bir müddet dinlendirilir. Un, yumurta ve rendelenmiş soğan ilave edilip özleşene kadar yoğrulur. Avuç içinde bilye büyüklüğünde köfteler yapılır ve ortasına parmakla hafifçe bastırılarak düğme şekli verilir. Köfteler kaynar suda haşlanır. Piştikten sonra köfteler süzülerek, servis tabaklarına alınır. Üzerine sarımsaklı yoğurt eklenir. En üste ise rendelenmiş domates, kırmızı pul biber ve tereyağı ile yapılan sos dökülerek servis yapılır.

Not: Göce köftesine yöresel dilde "Göce Köttüsü" denilir.



