



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖCE KÖFTESİ (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

200 Gr Dügü (İnce Bulgur)
200 Gr Göce (Dövülmüş Buğday)
1 Adet Büyük Boy Soğan
60 Gr Tereyağı
1 Adet Yumurta
60 Gr Un
2 Tatlı Kaşığı Kuru Nane
1 Tatlı Kaşığı Tuz
500 Gr Su
2-3 Diş Sarımsak
120 Gr Yoğurt

Dügü ile göce sıcak su ile ıslatılır. Tuz ve nane eklenip bir müddet dinlendirilir.

Un, yumurta ve rendelenmiş soğan ilave edilip özleşene kadar yoğrulur.

Avuç içinde misket büyüklüğünde köfteler yapılır ve ortasına parmakla hafifçe bastırılarak düğme şekli verilir.

Köfteler kaynar suda haşlanır, süzülür ve servis tabağına alınır.

Üzerine sarımsaklı yoğurt eklenir.

Ayrı bir tavada tereyağı ve kırmızı pul biber ile sos hazırlanıp, sarımsaklı yoğurdun üstüne dökülerek servis edilir.

