



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖCE KÖFTESİ (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.milliyet.com.tr>

Afyonkarahisar'a özgü göce köftesi; adına göce denilen çekilmiş buğday ile ince bulgur (dügü), un, nane, soğan, salça, yumurta, sıcak su, tuz, yoğurt, tereyağı ve ayçiçek yağı kullanılarak yapılıyor. Sıcak suyla birbirine karıştırılarak yoğurulan malzemeler, yine biraz sıcak su eklenerek bekletiliyor. Sonrasında üzerine un ve yumurta eklenen malzemeler yeniden yoğuruluyor. Malzemeler bir süre daha beklemeye alınırken, bu sırada yemeğin sosu hazırlanıyor.

Tencere içerisine konulan yağ ile soğan ve salça kavrulduktan sonra üzerine su eklenerek, sos tamamlanıyor. Ardından yoğurulmuş malzemelerden fındık büyüklüğünde köfteler hazırlanarak, sosun içerisine atılıyor. Sosla birlikte pişirilen köfteler, sulu biçimde tabağa alınarak, üzerine yoğurt, salça, tereyağı ve nane ilave edilerek, servise hazır hale getiriliyor.

