



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖCE KÖFTESİ (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonemekleri.com>

1 su bardağı göce (kırılmış buğday)

1 su bardağı düğü (ince bulgur)

2 baş soğan

Biraz tuz, karabiber, nane, kırmızı biber

1 fincan sıvı yağ

1 bardak sıcak su

Sosu için:

1 kase süzme yoğurt

4 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı pul biber

1 yemek kaşığı salça veya 1 adet rendelenmiş domates

Göce ve düğü sıcak su ile ıslatılır. Tuz ve nane eklenerek bir müddet dinlendirilir. Soğan rendelenerek karışıma eklenir ve özleşene kadar yoğurulur. Karışım yuvarlanabilir hale gelip dağılmıyorsa, yoğurma işlemi bitmiştir. İki elimiz arasında bilye büyüklüğünde yuvarlanır ve içinin de pişmesi için ortasına bir parmağımızla bastırırız. Bu arada geniş bir kaptaki tuzlu su kaynatılır. Köftelerin tamamı hazırlandıktan sonra, kaynayan tuzlu su içine ilave edilir. Ezilmemesine dikkat ederek karıştırılır. Pişince tepsiye dökülerek üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilir. Salça bir miktar yağda kızdırılarak hazırlanan sos üzerine dökülerek servis yapılır.