



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

HALEP KÖFTESİ

Gözde Şarküteri

- 300 Bulgur
- 150 gr. İrmik
- 1 Çorba Kaşığı
- Acı Biber Salçası
- 1 Çorba Kaşığı Tatlı Biber Salçası
- 1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
- 1 Tatlı Kaşığı Şeker
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Nane
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 2 Yumurta
- SOS İÇİN;
- 1 Çorba Kaşığı Nar Ekşisi
- 1 Çorba Kaşığı Biber Salçası
- 1 Çay Kaşığı Nane
- 1 Çay Kaşığı Pul Biber
- 1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

Bulguru ve irmiği karıştırın, sonra üzerine sıcak su dökün ve 10 dakika dinlenmeye bırakın. Karabiber, kimyon, yumurta, şeker, tuz, nane ve salçalarla beraber bir kaba koyun ve mikser ile karıştırın. Hamur haline gelen malzeme ufak ufak kesip yağlı bir tepsiye misket haline getirerek koyun. Halep köfteleri hazır olan tuz ve zeytinyağı eklenmiş olan kaynamış suda haşlayın ve haşlandıktan sonra köfteleri soğuk suda süzün. Hazırladığımız köfteleri sosu için hazır olan nar ekşisini, biber salçasını, naneyi, pul biberi ve zeytinyağını bir kaba alarak harmanlayın. Tercihen servis yaparken üzerine ufak ufak doğranmış kırmızı biber, sarı biber ve taze soğan ile süsleyebilirsiniz.



