



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALEP KÖFTESİ

Elif Korkmazel

Köftesi için:

- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı un
- 1 adet yumurta akı
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 su bardağı soğuk su

Sosu için:

- 2 çorba kaşığı biber salçası
- 6 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı su
- Tuz, karabiber, tarçın
- Yarım demet maydanoz

Öncelikle köftesi için bulguru, irmiği, salçayı ve baharatları geniş bir tepsinin içine koyup, salçayı karışıma yedirin. İçine yumurtanın akını ve soğuk suyu azar azar ilave ederek yoğurmaya devam edin. Macun kıvamında olana kadar elinizle iyice yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın, yuvarlayıp kaynayan tuzlu suyun içinde 10 dakika haşlayın.

Ayrı bir yerde sosunu hazırlayın. Salça, sıvı yağ, su ve baharatları 5 dakika pişirin ve üzerine haşlanmış köfteleri koyup bol kıyılmış maydanozla beraber servis yapın.



Fotoğraf "şehriban" tarafından gönderildi. 16.08.2014