



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HOPLAMA KÖFTE (KİLİS)

Semahat Türk

Simit ıslatılır, tuz, karışık salça, kuru soğan, kimyonla karıştırılır ve makinede çekilir.

Un eklenir ve elde, cıncık gülle (cam bilye) kadar ufak yuvarlanır.

Tuzlu suda haşlanır, süzdürülür.

Diğer yanda ince doğranmış bolca kuru soğan zeytinyağında pul biberle birlikte kavrulup pembeleştirilir.

Köfteler bu sosa aktarılır.

Kaşık vurmadan, karıştırılmadan yalnızca tencerenin sallanması ve silkelenmesiyle köfteler çevrilerek pişirilir.

Not: Tencerede hoplatılıp silkendiği için bu isim verilmiştir. Köftelerin karıştırılmama nedeni şekillerinin bozulmamasını saklamaktır. O nedenle silkelenir, hoplatılır. Yemek, yanında kış kabağı cacığı ve turşu ile yenir.