



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALLİLİ KÖFTE (KAHRAMANMARAŞ)

2 su bardağı ince bulgur
2 küçük soğan
100 gr kıyma (2 kere çekilmiş dana, koyun eti karışık)
100 gr koyun kıyması
1 çorba kaşığı kırmızı pulbiber
1-2 diş sarımsak
Yarım çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
1 yumurta
1 çorba kaşığı nişasta
2-3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tarçın
1-2 diş karanfil
1 çay bardağı dövülmüş ceviz içi
Tuz
Tarhana çorbası için:
3 çorba kaşığı tarhana
2 su bardağı su
Tuz

1. Soğanları soyup kıyın. Sarımsakları soyup ezin. Bulguru geniş bir tepsiye alın. Salça, tuz, sarımsak, pulbiber ve soğanın yarısını ilave edip yoğurun. 2 kere çekilmiş kıymayı azar azar bulgura yedirerek yoğurun. Yumurta ve nişastayı ekleyip tekrar yoğurun.
2. Karanfilleri havanda dövün. Tavada sıvıyağı kızdırıp kalan soğanı kavurun. Koyun kıymasını ekleyip kavurmaya devam edin. Ceviz içini iri parçalara ayırıp ilave edin. Tuz, karanfil ve tarçını ekleyip karıştırın. Tavayı ocaktan alın.
3. Bulgurlu malzemeden ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Parmağınızla bir delik açıp çevirerek yüzeyini inceltin. Ortalarına birer kaşık iç malzeme yerleştirin. Elinizi ıslatarak köfteleri kapatın. Malzeme bitinceye kadar işlemi sürdürün.
4. Tarhanayı 15 dakika ıslatıp tencereye alın. 2 bardak su ve tuz ilave ederek 10 dakika kaynatın. Köfteleri ekleyip 15 dakika pişirin. Servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapın.