



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAHMETLİ TOKMAK KÖFTE (KIRIKKALE)

Ahiler Kalkınma Ajansı

3 kg bulgur (Karahmetli'ye özgü köy bulguru)
2 kg tavuk budu
1 kg tavuk göğsü
İç yağ (dana kavram yağı)
5-6 adet büyük kuru soğan
1 tüm sarımsak
1 yemek kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı fesleğen
1 tatlı kaşığı acı biber kurusu
Meşe veya dut ağacından yapılan tokmaklar

Etler kemik ve derisinden ayrılır.

Sonra bulgur ile et birlikte, tokmaklar ile en az bir saat dövülür.

Muhakkak üç kişi olmalıdır. İki kişi döver, bir kişi leğeni çevirir.

Yağ, soğan, sarımsak, baharatlar ilave edilip dövülmeye devam edilir.

Arada azar azar su ilave edilerek dövme işlemine devam edilir.

Homojen bir yapı elde edildiği zaman yumruk büyüklüğünde parçalar oluşturup top şekline getirilir.

Ardından eller ıslatılarak daire şeklinde köfteler yapılır.

Kuruması istenmediği için şekil verilen köfteler hızlıca hemen mangala alınır ve pişirilir.

Servis sırasında çoğunlukla yanında çay tüketilir.

