



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMMÜNLÜ KÖFTE (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

1 kg köftelik et
3 adet patates
Kimyon
Karabiber
Tuz
Sıvı yağ
Yeter kadar ekmek içi
Bir kaşık domates salçası

Köftelik etler alınarak robotta çekilir. İçine ekmek içi karabiber, tuz ve bolca kimyon eklenerek yoğrulur. Köftelik kıvama gelince avuca konan bir miktar domates salçası yardımı ile bir liradan biraz daha büyük olan yassı köfte şekli verilir. Sıvı ayçiçeği yağında kızartılır. Patatesler parmak şeklinde doğranır ve kızartılır. Köfteler yeterli miktarda yaklaşık 30 dakika salçalı suda kaynatılır. Üzerine kızartılan patatesler eklenir. 10 dakika daha kaynatıldıktan sonra sıcak servis yapılır.

