



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KISIR KÖFTESİ (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 su bardağı ince bulgur (simit)
- 2 su bardağı sıcak su
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 demet maydanoz
- 4 adet taze soğan
- 4 adet taze sarımsak
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 1 su bardağı zeytinyağı
- tuz

Kabın içine simit ve tuz konur. Kaynar su ile karıştırılarak üzeri kapatılır, 10-15 dk. dinlenmeye bırakılır. Diğer tarafta kuru soğan ince ince bir kaba kıyılır, başka bir kaba yeşil soğan, sarımsak ve maydanoz incecik doğranır. Dinlenmeye bırakılan simidin içine salçaları, baharatları ve kıyılmış kuru soğan konur ve çok az yoğrulur. Yoğurma işi bittikten sonra içine doğranmış olan yeşil soğan, sarımsak ve maydanoz ile nar ekşisi, yağ ilave edilerek iyice harmanlanıp karıştırılır. Tabaklara konan köfte marul, turşu ve ayranla servis yapılır.

