KISIR KÖFTESİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

4 su bardagı bulgur
1 yemek kasıgı karısık salça
1 yemek kasıgı pul biber
1 tatlı kasıgı nane
1 tatlı kasıgı reyhan
1 çay kasıgı karabiber
1 tatlı kasıgı kimyon
1 limon
2 diş sarımsak
2 domates
2 salatalık
1 bağ maydanoz
5-6 yesilbiber
1 su bardagı zeytinyagı
Tuz

Kolay yogrulması için önce bulgur ıslanır. (Aslında ıslanmadan yogrulması yeglense de genellikle ıslanmaktadır.) Bulgurun üzerine ince kıyılmış sogan ve birkaç diş sarımsak dogranır. Yıkanmış bir limon dörde bölünerek bulgura konur. Nane, reyhan, kimyon, karabiber, pul biber, salça, tuz konarak yogrulur. Kurumaya baslayınca kabukları soyulmuş domatesler konur ve yine yogrulur. Kurudukça su konarak bulgurlar yumusayıncaya dek yogrulur. (Yemegin yanında bulundurulan salatanın suyu da, yogurma asamasında köfteye katılır.)
İlerleyen zaman içerisinde limonun çekirdekleri ve kabukları alınır. (Limon yerine sumak eksi de kullanılabilir.)
Bir kaba bolca domates, yesil biber, salatalık ve maydanoz dogranır.
Yogurma yeterli olunca zeytinyagı konur ve birkaç dakika daha yogrulduktan sonra tabaklara alınır. Üzerlerine 4 numaradaki malzemeden konur ve öylece (sıkım yapılmadan) servis yapılır.

Not: Kısır köftesinin Kahramanmaras?ta ayrı bir yeri vardır. Ev hanımları ögleyin ya da yaz günleri ikindi üzeri bir araya gelmislerse hemen bir kısır yapar ve yerler. Sonra da üzerine çay içerler. Kısırın yanında her türlü yesillik, ayran ve tursu bulundurulur.

© lezzetler.com tarif no:106984 • adı:Kısır Köftesi (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:05.05.2024 - 14:12