



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KISIR KÖFTESİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

4 su bardağı bulgur
1 yemek kasığı karışık salça
1 yemek kasığı pul biber
1 tatlı kasığı nane
1 tatlı kasığı reyhan
1 çay kasığı karabiber
1 tatlı kasığı kimyon
1 limon
2 diş sarımsak
2 domates
2 salatalık
1 bağ maydanoz
5-6 yeşilbiber
1 su bardağı zeytinyağı
Tuz

Kolay yoğrulması için önce bulgur ıslanır. (Aslında ıslanmadan yoğrulması yeğlense de genellikle ıslanmaktadır.) Bulgurun üzerine ince kıyılmış soğan ve birkaç diş sarımsak doğranır. Yıkamış bir limon dörde bölünerek bulgura konur. Nane, reyhan, kimyon, karabiber, pul biber, salça, tuz konarak yoğrulur. Kurumaya başlayınca kabukları soyulmuş domatesler konur ve yine yoğrulur. Kurudukça su konarak bulgurlar yumuşayınca dek yoğrulur. (Yemegin yanında bulundurulan salatanın suyu da, yoğurma aşamasında köfteye katılır.) İlerleyen zaman içerisinde limonun çekirdekleri ve kabukları alınır. (Limon yerine sumak ekisi de kullanılabilir.) Bir kaba bolca domates, yeşil biber, salatalık ve maydanoz doğranır. Yoğurma yeterli olunca zeytinyağı konur ve birkaç dakika daha yoğrulduktan sonra tabaklara alınır. Üzerlerine 4 numaradaki malzemeden konur ve öylece (sıkım yapılmadan) servis yapılır.

Not: Kısır köftesinin Kahramanmaraş'ta ayrı bir yeri vardır. Ev hanımları öğleyin ya da yaz günleri ikindi üzeri bir araya gelmişlerse hemen bir kısır yapar ve yerler. Sonra da üzerine çay içerler. Kısırın yanında her türlü yeşillik, ayran ve tursu bulundurulur.