KOLOTİK (BESNİ ADIYAMAN)

Köftesi için:
100 gr yağsız kıyma
4 su bardağı köftelik bulgur
1 su bardağı irmik
5 çorba kaşığı un
1 yemek kaşığından az salça
1 Adet yumurta
Nar ekşisi
Suyu İçin:
300 gr haşlanmış kuşbaşı doğranmış kuzu eti
2 su bardağı haşlanmış nohut
1 büyük boy soğan
1 yemek kaşığı salça
Sumak ekşisi
Nane
Tuz

İrmik ve bulguru soğuk su ile kısır gibi ıslatın ve 5 dakika bekletin. Ardından kıyma ve salçasını ekleyerek iyice yoğurun. Karışıma unu da ekleyerek yoğurmaya devam edin.
Köfteyi yoğurduktan sonra nohut büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Köftenin tamamını yuvarladıktan sonra üzerini kurumaması için kapatıp bekletin.
Suyunu yapmak için bir tencerenin içine soğanı doğrayın ve yağda kavurun. Salçayı da ekleyin. Kavrulduktan sonra önceden haşlanmış et ve nohutu suyu ile birlikte ekleyin.
Bu şekilde 30 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Ardından köftelerini koyup tuzu ve ekşisini ilave edin. Birkaç dakika köfteleri kaynatıp altını kapatın. Üzerine kuru nane ile süsledikten sonra servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:154872 • adı:Kolotik (Besni Adıyaman) • gönderen:ekmekci kız • indirme tarihi:03.06.2024 - 19:18