



KURŞUN AŞI KÖFTESİ (KAYSERİ)

Didem Alev

Köftesi için:

- 1 çay bardağı irmik
- 1 çay bardağı ince bulgur (köftelik)
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı su

Tuz

Kırmızı toz biber

Yemeği için:

- 1 kg dana kuşbaşı
- 2 bardak haşlanmış nohut
- 1 bardak haşlanmış yeşil mercimek

Çorbası için:

- 1 adet soğan
- 2-3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 kaşık domates salçası
- 1 kaşık biber salçası
- 1 dolu tatlı kaşığı nane
- 1 dolu kaşık tereyağı

Et suyu

Köfte harcı yoğrulur, bilye büyüklüğünde yuvarlanır, bir tepsiye konur. Dinlenmesi için buzdolabına alınır. Yaklaşık 1 saat dinlendirilir.

Diğer tarafta et, düdüklüde haşlanır.

Nohut ve mercimek de haşlanır.

Çorbasının suyu için soğan küp küp doğranır, zeytinyağında kavrulur, salçası eklenir.

Onlar kavrulurken nane ve tereyağı eklenir, daha sonra et suyu ilave edilir, kaynamaya bırakılır.

Et, köfteler, haşlanmış nohut ve mercimek, kaynayan suya dökülür.

Düdüklünün sibobu çıkıncaya kadar 6-7 dakika pişirilir.

Nor: Hamura kıvam vermek için un eklenebilir.



