KÜRT KÖFTESİ (VAN)

Van Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Soğan ufak ufak doğranır. Bir tencereye bırakılır, üzerine köftelik bulgur, tuz, reyhan isteğe göre pul biber ilave edilir. Tüm bu malzemeye, üzerini çok fazla örtmeyecek şekilde sıcak su dökülür ve ocakta birkaç dakika suyunu çekene kadar bekletilir. Ağzı kapalı olarak soğuyana kadar bekletilir. Soğuyan malzeme bir tepsiye dökülür, az miktarda unla beraber bulgur bir birini tutuncaya kadar yoğrulur. Ve avuç içinde hafif bastırılarak köfteler hazırlanır.
Bir tencereye tekrar su koyulur ve tuz ilave ederek kaynatılır, köfteler bu suya atılarak pişirilir. Sudan tabağa alınan bitkilerin üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Sosu için sadeyağ eritilerek biber ilave edilir. Bu sosta yoğurt üzerine dökülerek servis edilir. Yanında turşu ya da turpla yenir.



© lezzetler.com tarif no:107351 • adı:Kürt Köftesi (Van) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:07