



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİKLİKİ KÖFTE (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Çiğ köftelik bulgur - 100 gr.

Dövülmüş karaet - 50 gr.

Kuru soğan-100 gr.

Karışık baharat - 5 gr.

Pulbiber - 5 gr.

Tuz - 3 gr.

Harcı için:

iç yağı - 100 gr.

Kurusoğan - 100 gr.

Tuz - 3 gr.

Baharat - 3 gr.

Pulbiber - 5gr.

Genişçe bir tepsiye boşaltılan iç yağının üzerine kaynayan su eklenip çiğ köfte gibi yoğrulur. Biraz yoğrulduktan sonra üzerine soğuk su eklenerek dondurulur. Kirli suları boşalttıktan sonra üzerine tekrar kaynar su dökülür, tekrar yoğrulur ve üstüne tekrar soğuk su konur. Bu işlem, içyağı kar gibi beyaz oluncaya kadar tekrarlanır. İçyağı macun haline gelince ince ince doğranmış kurusoğan, tuz ve baharat, pul biber eklenerek iyice yoğrulur. Yarım ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılıroval şekil verilerek yuvarlanır. Çiğköftelikbulguryoğurma işlemi yapılabilecek genişçe bir tepsiye boşaltılır. Kuru soğan dörde bölünerek bulgurun üzerine eklenir. Tuz, baharat ve pul biber, dövülmüş kara et ilave edilerek içli köfte gibi yoğrulur. Köftesi kıvama gelince içindeki soğanlar ayıklanıp atılır. Köfteden birer mandalina büyüklüğünde parçalar alınarak avuç içinde yuvarlanır, işaret parmağıyla ortasına çukuraçılır. Ortası çukurlaştırılmış köftelerin içine önceden hazırlanan harçkonularakağızları kapatılırve iyice yuvarlanır. Büyük birtencerede kaynayan tuzlu suda haşlanır. Sıcak olarak servis edilen bu köfte, sallandığında lıklık sesini çıkardığı için bu adı almıştır.

