



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MASLUKA (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

1/2 kg kadar kıyma
2 baş soğan
1/2 kg kadar ıslatılmış bulgur
1 kaşık salça
Maydanoz
1 tutam kimyon
Tuz, karabiber

Soğanlar ve maydanozlar oldukça ince kıyılır. Yarım kg kıyma, maydanoz, soğan, kimyon, karabiber, tuz geniş bir kaba alınır ve el sürekli ıslatılarak yoğrulur. Bir kaşık kadar salça eklenir. Yoğrulmaya devam edilir. Kıyma dinlendirilirken, suyla ıslatılmış bulgur iyice yoğrulur ve içli köfte gibi yuvarlanır. Köftelerin daha kolay şekil alabilmesi için el ıslatılarak yuvarlanır. İçine hazırlanmış kıyma harcı konur. Yuvarlanmış ve harcı konmuş köfteler kapatılır.

Köftenin suyu kaynatılır, salça kavrulur, tuzu atılır, köfteler tencereye yavaşça bırakılır. Tencerenin kapağı kapatılır. sıcak servis yapılır.

Not: Masluka yapımı el becerisine dayanan içli köfte olarak bildiğimiz yemeğin sosla sulandırılmış halidir.



Fotoğraf "Fatoş Çelik" tarafından gönderildi. 12.05.2020