



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİRİK KÖFTESİ (SİVAS)

<https://sivas-yemekleri.com>

500 gram ince bulgur
250 gram kıyma
1 adet yumurta
3 yemek kaşığı un
Karabiber
Kimyon
Tuz
Kırmızıbiber
Sosu için:
Yoğurt
Sarımsak
3 yemek kaşığı tereyağı
Sıvıyağ

Plastik bir kaba 500 gram ince bulgur konularak üzerine sıcak su ve 1 tatlı kaşığı kadar tuz eklenerek 10 dakika bekletilir. Suyunu çeken bulgurun üzerine 1 çay kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı kimyon ve 1 çay kaşığı tuz eklenir. Ardından 1 yumurta bulgurun üzerine eklenerek ilave olarak 3 kaşık un eklenerek karıştırılır. İyice yoğrulan harcın içine 250 gram 2 kez makineden çekilmiş dana kıyma da katılarak yoğrulmaya devam edilir. Avuç içi su ile ıslatılarak un serpiştirilen tepsiye yarım parmak boyunda ve inceliğinde köfteler yerleştirilir. Büyük boy tencere orta ocak ateşe konularak kaynamış olan 1,5 litre su ve 1 tatlı kaşığı tuz eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaynayan suya mirik köfteleri bırakılarak haşlanır. Ortalama 5 dakika kaynatılır. Orta boy kaseye yoğurt konularak arzuya göre sarımsak dövülerek yoğurda eklenir. Sarımsakları yoğurda eklemeye önce içine 1 tatlı kaşığı su katılır. Orta ocak ateşinde küçük bir tavada 2 yemek kaşığı dolusu tereyağı ve 1 yemek kaşığı sıvıyağ eklenerek eritilip kaynatılır. İçerisine 1 çay kaşığı pul biber atılarak pembeleştirilir. Haşlanan köfteler süzülüp soğuk sudan geçirilerek servis tabağına alınır. Ardından üzerine hazırlanan sarımsaklı yoğurt ile eritilen yağ dökülerek servis edilir.

