OT KÖFTESİ (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Gelincik otu 1000 gr / 2 demet
Kuru soğan 240 gr / 2 adet (orta boy)
Buğday unu 110 gr / 1 su bardağı
Ekmek sodası 2 gr / 1 çay kaşığı
Yumurta 60 gr / 1 adet
Yoğurt 200 gr / 1 su bardağı
Sarımsak 6 gr / 3 diş
Su 1000 ml / 5 su bardağı
Tereyağı 60 gr / 3 yemek kaşığı
Karabiber 2 gr / 1 tatlı kaşığı
Pul biber 2 gr / 1 tatlı kaşığı
Tuz 4 gr / 2 çay kaşığı

Gelincik otu yıkanır ve ince ince doğranır.
Kuru soğan yemeklik doğranır ve gelincik otunun üzerine eklenir.
Un, ekmek sodası, yumurta, tuz ve karabiber eklenerek, yoğrulur.
Cevizden biraz daha büyük parçalar koparılıp yuvarlanarak yağlanmış fırın tepsisine dizilir.
Kızarana kadar fırında pişirilir.
Bir tencerede tereyağı eritilir ve içine pul biber eklenerek ocaktan alınır.
Su kaynatılır ve pul biberli tereyağın içerisine eklenir.
Bu karışım fırındaki ot köftelerin üzerine dökülür ve tekrardan fırına verilir.
Ot köfteleri suyunu çekince fırından alınır.
İsteğe göre sarımsaklı yoğurtla da servis edilebilir.

Not: Gelincik otu yerine başka otlar da kullanılabilir.