



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAT KÖFTE (MALATYA)

Malatya Valiliği

5-6 adet kuru soğan

1 kg asma yaprağı (tevek)

2 su bardağı baş bulgur (pilavlık bulgur)

1 su bardağı irinti (yoksa baş bulgur ile tamamlanır)

½ kg orta yağlı kıyma

1-2 yemek kaşığı domates salçası

2 yemek kaşığı erik ekşisi reyhan, tuz, nane, kıyılmış maydanoz (istenilen miktarda)

3-4 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ

Yapraklar salamura ise suda bekleterek fazla tuzunu alın. Taze ise bir tencereye koyup; biraz tuz atıp, kaynar su dökerek kapak kapatıp yaprakları sarartın.

Diğer taraftan kuru soğanları, yemeklik doğrayın. Yağ ile ateşe koyun. Soğanlar sararınca kıyma ve tuz ilave ederek kıymayı soğan ile öldürün.

Salça ve bulguru koyup birkaç kez çevirin. 1,5 su bardağı sıcak su ilave ederek pilav gibi pişirin.

Ateşten alın, içine arzuya göre reyhan, nane, kıyılmış maydanoz, kara ve kırmızı pul biber atın.

Etlı yaprak sarması gibi yapraklara bir bir iç koyarak normal sarmadan az daha dolgun sarın. Sarmaları bir tencereye dizin.

Sarma işlemi bitince 2-3 su bardağı sıcak suyun içinde eritilmiş olan erik ekşisini, sarmaların üzerine gezdirin.

Üzerine bir tabak ters çevrin. Önce harlı, daha sonra kısık ateşte yaklaşık 50-60 dakika pişirin. Pişen yemeği dinlendirin.

Daha sonra tencereyi servis kabına ters çevrin. Sıcak olarak servise çıkarın.

Not: Turşu, salata, hoşaf, ayran, kuru soğanla servis yapın. Pat köfte, evde taze kıyma olmadığı zaman kışlık kıymadan da içi hazırlanabilen bir yemektir. Sarmalar biraz ırice olduğu için adına pat köfte denilmiştir. İrinti bu yemeğe ayrı bir lezzet verir.

