



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## PİRPİRİMLİ ACILI ARAP KÖFTESİ

1 su bardağı köftelik bulgur  
Yarım su bardağı irmik  
Yarım su bardağı un  
1 su bardağı sıcak su  
Tuz  
Kırmızı toz biber  
Yarım yemek kaşığı biber salçası  
Yarım su bardağı su  
Ayrıca:  
Semizotu  
2 diş sarımsak  
3-4 yemek kaşığı süzme yoğurt  
Domates sos için:  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 adet domates rendesi  
1 yemek kaşığı domates salçası  
Tuz  
Nane  
Haşlamak için:  
Su  
Tuz

Bulgur ve irmiği bir su bardağı kaynar su ile ıslatıyoruz ve yumuşaması için 15-20 dakika bekliyoruz. Yumuşayan yarım bardak un, tuz, toz kırmızı biber ve biber salçası ekleyip hamuru özleşene kadar yoğuruyoruz. Gerekirse yoğururken yarım bardak su ilavesi yapabiliriz. Harçtan minik parçalar alıp avucumuzun içinde yuvarlıyoruz ve parmağımızla ortasına bastırıyoruz. Yaklaşık 1.5 litre suyu kaynatıp tuz ekliyoruz. Köfteleri sıcak suya atıp haşlıyoruz. Suyun üzerine çıkan köfteleri üç-dört dakika kaynadıktan sonra kevgir ile tabağa alıyoruz. Sosus için, tereyağında sarımsak rendesini kavuruyoruz, salçayı ilave edip kavurmaya devam ediyoruz. Rendelenmiş domatesi ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Tuz, nane ile tatlandırıyoruz. Haşlama suyundan gerekirse bir çay bardağı kadar su ilave edip birkaç taşım kaynatıyoruz. Haşlanan köfteleri sos ile buluşturup birkaç dakika kaynatıyoruz. Diğer yandan sarımsağı eziyoruz, üç-dört yemek kaşığı süzme yoğurda biraz tuz ilave edip karıştırıyoruz. Semizotunu yıkayıp servis tabağına alıyoruz. Sarımsaklı yoğurdu semizotu ile karıştırıyoruz. Son olarak semizotu yatağının üzerine domates soslu sarımsaklı köfteyi ekleyerek servis ediyoruz.



  lezzetler.com tarif no:171646 • adı:Pirpirimli Acılı Arap Köftesi • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:07.04.2025 - 03:42