



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİŞİK KÖFTESİ

100 gr margarin
1 adet kuru soğan
1 baş kuru sarımsak
1 kilogram yerli domates
3 adet taze Nizip biberi
3 adet taze Nizip peyniri
2 demet maydanoz
4 adet kurumuş yufka ekmeği
2 tatlı kaşığı biber salçası
2 tatlı kaşığı pul biber
2 tatlı kaşığı tuz

Kuru yufkalar elle rastgele kırılarak geniş bir kap içinde kırıntı haline getirilir.üzerine eritilmiş margarin gezdirilir.
Soğan ve sarımsak ufak ufak doğranır.
Domatesler, biberler ve maydanoz da ince ince doğranıp ayrı ayrı kaplara koyulur.
Sırayla soğan, sarımsak, salça ve tuz ilave edilir, hepsi elle bir birine iyice yedirilir.
Taze biber de ilave edip karıştırdıktan sonra, domatesler karıştırılır ve hiç beklemeden yufka parçalarının üzerine dökülür, örselemeden köfte yapar gibi yoğrulur.
Bu aşamadan sonra hiç beklemeden peynirler elle ezilerek köftenin üzerine dökülür.
Beraberinde maydanoz ve pul biber serpilir, pişik köftesi yoğrulur.
Ve hiç beklemeden sofranın başına geçilir.
Soğuk ayran, taze nane, biber tohumu ve biber le birlikte servis edilir.