



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POMAK TOPLAMASI

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

Soğan 1 orta boy
Maydanoz 1/3 demet
Karaciger kuzu 1/4 adet
Yürek (kuzu) 1 adet
Köftelik Bulgur 1/2 su bardağı
Un
Pul biber
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı kimyon
Tuz
3 tatlı kaşığı su
Margarin (erimiş)

Soğan ve maydanoz ayıklanarak yıkanır. Ciğer ve yürek et makinesinde kıyılır ve geniş bir tepsiye alınır. Üzerine bulgur, un, pulbiber, karabiber, kimyon, reyhan, rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz ve 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilerek karıştırılır. Birbirini tutuncaya kadar iyice yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak yassı köfteler yapılır. Köfteler hazırlanırken diğer tarafta geniş bir tencereye ateşe su konur. Su kaynayınca kalan tuz ilave edilir ve Köfteler yavaş yavaş suya atılır. Tencerenin kapağı kapatılarak 5 dakika sonra yavaşça karıştırılır. Kaynamaya başlayınca kapağı açılır. Köfteler yumuşayınca kadar pişirilir ve pişen köfteler süzülerek servis tabağına alınır. Yağ eritilir, kırmızıbiber ilave edilerek köftelerin üzerine gezdirilir.

