



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAC KÖFTESİ (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı  
Gaziantep Ticaret Odası

Köftenin dışı için:

400 g çiğ köftelik yağsız kıyma

6 bardak ince köftelik bulgur (simit)

1 adet soğan

2 yemek kaşığı toz kırmızıbiber

1½ tatlı kaşığı tuz

Köftenin iç harcı için:

500 g yağlı kıyma (Et tadının öne çıkması için iç harcında kıyma yerine zırh kıyması kullanabilirsiniz.)

2 yemek kaşığı sadeyağ

1 bardak ceviz

½ bardak Antep fıstığı

¾ tatlı kaşığı tuz

1 er çay kaşığı karabiber ve yenibahar

4 su bardağı zeytinyağı (kızartma için)

Köfte iç harcı:

İç Antep fıstığını bir taşım kaynatın, yumuşayan zar gibi ince kabuğunu soyun.

Cevizi havanda iri kalacak şekilde dövün.

Kıymayı bir tencerede sadeyağ ile kavurun, karabiberi ve yenibaharı ekleyerek bir-iki kez daha çevirin.

İsterseniz bir tutam tarçın da katabilirsiniz.

Kıymayı ateşten alın, ceviz ve Antep fıstığını ekleyin, altüst ederek soğumaya bırakın.

Köfteyi kolay doldurmak için, iç harcı soğuk, hatta yağı donmuş olmalıdır.

Köftenin dışı ve yapılışı:

Soğanı çok ince doğrayın ve tuz ile harmanlayın.

Yoğurmak için uygun geniş bir tepsi veya leğende, soğan, ince köftelik bulgur, çiğ köftelik kıyma ve toz kırmızıbiberi karıştırın.

Ellerinizi azar azar su ile ıslatarak karışım macun gibi olana kadar yoğurun.

Köfteler, avuç içinde dağılmadan şekil alabilecek kıvama gelinceye kadar sakızlandırın.

Her seferinde elinizi ıslatarak köfteden küçük limon büyüklüğünde parçalar koparın.

Çay tabağı büyüklüğünde ince yuvarlaklar hazırlayın, iki yuvarlağın arasına iç harçtan bir kaşık koyun ve kenarlarını bastırarak kapatın. Izgarada iki tarafını pişirin.

Not: İsterseniz zeytinyağında da kızartabilirsiniz.