



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI KÖFTE

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

350 g ince köftelik bulgur
225 ml su, sıcak
140 g kepekli un
1,5 çorba kaşığı biber salçası veya pul biber
1,5 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
Sos için:
100 ml zeytinyağı
2 çorba kaşığı biber salçası veya pul biber
1-12 diş sarımsak, ince kıyılmış
2-3 adet taze sarımsak, ince kıyılmış, mevsimi ise
100 g ceviz, kabaca doğranmış
Üzeri için:
8 dal maydanoz, ince kıyılmış

Bulguru yoğurma kabına alın. Üzerine sıcak su dökerek 5-10 dakika bekletin. Ardından un, biber salçası, kimyon, tuz ilave ederek yoğurun. Bulgur ince olduğu için fazla yoğurmanız gerekmeyecektir. Elde ettiğiniz hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar koparın. Avuç içinizi hafifçe ıslatın. Köfteleri yuvarlayın. Ortalarını parmağınızla hafifçe bastırın. Hazırladığınız köfteleri geniş bir tepside biriktirin. Genişçe bir tencerede bol su kaynatın. Kaynayan suya köfteleri bırakın. 10 dakika haşlayın. Bu sırada sosu için başka bir tencerede 30 ml zeytinyağında salçayı ve sarımsakların yarısını 1-2 dakika kızdırın. Kevgirle süzdüğünüz köfteleri sos tenceresine alın. Karıştırın ve ateşten alın. Kalan sarımsak ve zeytinyağını ilave edin. Cevizi ekleyin. En az 15-20 dakika bekletin. Birkaç kez karıştırıp bütün köftelerin sosa bulanmasını sağlayın. Tabağa çıkardıktan sonra üzerine maydanoz serperek veya sarımsaklı yoğurtla servis edin.

Not: Eskiden bulgur el değirmenlerinde çekildiğinde kendinden biraz unlu olduğu için, klasik tarifte köfte yapılırken aslında un eklenmez. Günümüzde ise artık bulgurun kıvamını tutturmak için birkaç kaşık kepekli un ilavesi gerekiyor. Adana'da etsiz sarımsaklı köfte içli köfte yapıldığı gün artan bulgurlu hamuru değerlendirmek için yapılır. Sarımsaklı köftenin temelindeki bulgur köftesi pek çok şekilde karşımıza çıkar. Bulgur köftesi en çok Güneydoğu ve Doğu Anadolu ile Akdeniz bölgesinin doğu illerinde yapılır. Genelde iki türlü olur, içine bir miktar kıyma koyulduğu da olur, sadece bulgurla yapılan çeşitleri de vardır. Bu tarif ikinci türe iyi bir örnek teşkil eder. Bulgur köftesi mevsimine göre çok çeşitli şekilde farklı sos veya altlık ile servis yapılabilir. Çoğu kez altına sarımsaklı yoğurtlu, semizotu veya pazılı koyu cacık ya da domates ezme hazırlanır. Bu tarifteyse salçalı sarımsaklı sosla benzersiz bir tat kazanır.

