



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI KÖFTE (ÇUKUROVA)

MALZEMELER

1 kilo köftelik bulgur
5 yemek kaşığı un
3 su bardağı su
1 yemek kaşığı tuz
Sos için:
7-8 diş sarımsak
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı pul biber
1 bağ maydanoz

HAZIRLANIŞI

Bulguru, unu ve suyu bir tepsiye döküp karıştırın ve kulak memesi kıvamından biraz daha sert bir kıvama gelinceye kadar iyice yoğurun. Daha sonra bu karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avucunuzda yuvarlayın. İyice yuvarladıktan sonra tam ortasına işaret parmağınızla çöküp hafif bir çukur oluşturun. Bu şekilde bütün karışımı yapıp bitirdikten sonra büyükçe bir tencerenin yarısına kadar su doldurup kaynatın. Su kaynadıktan sonra bulgur köftelerini suyun içine atın. Köfteler tamamen pişinceye kadar suyun içinden çıkarmayın. Tamamen piştiğine karar verdikten sonra köfteleri bir kepçe yardımıyla sularını iyice süzerek yayvan bir kaba alın. Sosu için sarımsakları soyup daha sonra bir kaptaki dövün veya iyice ezin. Bir tavaya yağı koyun ve dövülmüş sarımsakları bu yağa atıp iyice kavurun, sonra içine biber salçasını ve pul biberi ekleyip biraz daha kavurun. Daha sonra sosu köftelerin üzerine dökün ve ayrı bir yerde doğradığınız maydanozları üzerine serpin.

Not: Bu köfte Çukurova yöresine aittir.