



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMİZOTLU ARAP KÖFTESİ

1 su bardağı köftelik bulgur
Yarım su bardağı irmik
Yarım su bardağı un
1 su bardağı sıcak su
Tuz
Kırmızı toz biber
Yarım yemek kaşığı biber salçası
Yarım su bardağı su
Servisi için:
Semizotu
2 diş sarımsak
3-4 yemek kaşığı süzme yoğurt
Domates Sos için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 domates rendesi
1 kaşık domates salçası
Tuz
Nane
Haşlamak için:
Su
Tuz

Bulgur ve irmiği bir su bardağı kaynar su ile ıslatıyoruz ve yumuşaması için 15-20 dakika bekliyoruz. Yumuşayan hamura yarım bardak un ve tuz, toz kırmızı biber, biber salçasını ekleyip hamuru özleşene kadar yoğuruyoruz. Gerekirse yoğururken yarım bardak su ilavesi yapabiliriz. Harçtan minik parçalar alıp avucumuzun içinde yuvarlıyoruz ve parmağımızla ortasına bastırıyoruz. Yaklaşık 1.5 litre suyu kaynatıp tuz ekliyoruz. Köfteleri sıcak suya atıp haşlıyoruz. Suyun üzerine çıkan köfteleri üç-dört dakika kaynattıktan sonra kevgir ile tabağa alıyoruz. Sos için, tereyağında sarımsak rendesini kavuruyoruz, salçayı ilave edip kavurmaya devam ediyoruz. Rendelenmiş domatesi ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Tuz ve nane ile tatlandırıyoruz. Gerekirse haşlama suyundan bir çay bardağı kadar su ilave edip birkaç taşım kaynatıyoruz. Haşlanan köfteleri sos ile buluşturup birkaç dakika kaynatıyoruz. Diğer yandan sarımsağı eziyoruz, üç-dört yemek kaşığı süzme yoğurda biraz tuz ilave edip karıştırıyoruz. Semizotunu yıkayıp servis tabağına alıyoruz. Sarımsaklı yoğurdu semizotu ile karıştırıyoruz. Son olarak semizotu yatağının üzerine domates soslu sarımsaklı köfteyi ekleyerek servis ediyoruz.



© lezzetler.com tarif no:173372 • adı:Semizotlu Arap Köftesi • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:20.05.2024 - 12:41