



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SICAK SU KÖFTESİ (KİLİS)

Şener Türk

2 çatalpençe simit
250 g taze soğan
250 g sarımsak
1 top maydanoz
Karışık salça
2-3 su bardağı zeytinyağı
Tuz
Kimyon
Karabiber

Simit, üzerine kaynar su dökülerek ıslatılır.
Tuz, kimyon, karabiber ve salça eklenip yoğrulur.
İyice ufak doğranmış soğan, sarımsak ve maydanoz da eklenir, karıştırılıp yoğrulur.
Yağ bunun üzerine aktarılır ve karıştırılıp sıkım yapılır.

Not: Öğle yemeği olarak yendiği gibi öğleden sonra çayının yanında da çokça tüketilen bir yemektir.