



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIKMA KÖFTE (MALATYA)

2 su bardağı yarma
1/2 su bardağı orta bulgur
4-5 adet yeşil biber
4-5 adet domates
2 baş kuru soğan
2 kaşık salça
3 kaşık yağ
200 gr. kıyma
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Yarma, orta bulgur, tuz ve su ilavesi ile yoğrularak fazla yumuşak olmamak kaydıyla bir hamur yapılır. Hazırlanan hakirazmur fındık büyüklüğünde parçalara ayrılır, yuvarlanır. Ortasına hafifçe bastırılır. Kaynayan tuzlu suda haşlanır. (Haşlanıp haşlanmadığını anlamak için köfte alınır. Kaşıkla ikiye ayrılır, içerisinde kuru bulgur görünmüyorsa haşlanmış demektir.)

Diğer tarafta küp şeklinde doğranmış soğanlar yağda kıyma ile birlikte kavrulur. İnce doğranmış biber, kabukları soyularak küp şeklinde doğranmış domates, tuz ve biraz salça katılarak karıştırılır. Haşlanan köfteler, süzgece dökülerek süzülür. Hazırlanan sosun içerisine atılarak karıştırılır. En son kıyılmış maydanoz ve biber atılır. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Yeşilyurt ve Gündüzbey'deki yapılış usulüne göre köfteler aynı şekilde hazırlanıp haşlandıktan sonra, bir tavada eritilmiş tereyağında çok az tuz ile ezilmiş tereyağı karıştırılıp köftelere karıştırılır. Üzerine sarımsak ve tereyağı yedirilir. Ardından kıyılmış maydanoz koyulup servis tabağına alınır. Sıcak olarak servis yapılır. Günümüzde köfteler yapıp haşlandıktan sonra domates salatasının içine karıştırılarak hanımlar tarafından, gündüz misafirlerine çay ikramı olarak sosyete kısırı veya köftesi adı ile sunulmaktadır.

