SİMİT KÖFTESİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

3 su bardagı simit
Yarım su bardagı sıvı yag
1 küçük sogan
1 yemek kasıgı karısık salça
Tuz

Köfte yogurmaya uygun bir tepsiye 3 su bardagı simit (çok ince bulgur) konur. Üzerine hafif tuzlu sıcak su konup karıstırılır. Tepsinin üzeri bir kapakla kapatılarak 10 dakika kadar beklenir.
Bir tavaya yarım su bardagı sıvı yağ konarak kızdırılır. Üzerine küçük dogranmış soganlar konarak pembelesinceye dek kavrulur. Bir yemek kasıgı karısık salça konarak biraz daha kavrulur.
Tavadaki malzeme, el yakmayacak kadar ılıyınca tepsideki simitin üzerine konur. Tuz atıldıktan sonra isteniyorsa pul biber de katılır ve hafifçe yogrulur.
Simit köftesi genellikle sıkım yapılmadan servis yapılır.
Simit köftesinin yanında ayran, salata, yaz tursuları ve özellikle bağ yapragı eksilemesi bulundurulur.

© lezzetler.com tarif no:106985 • adı:Simit Köftesi (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:04.05.2024 - 16:54