



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT KÖFTESİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

3 su bardağı simit
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 küçük soğan
1 yemek kasığı karışık salça
Tuz

Köfte yogurmaya uygun bir tepsiye 3 su bardağı simit (çok ince bulgur) konur. Üzerine hafif tuzlu sıcak su konup karıştırılır. Tepsinin üzeri bir kapakla kapatılarak 10 dakika kadar beklenir.

Bir tavaya yarım su bardağı sıvı yağ konarak kızdırılır. Üzerine küçük doğranmış soğanlar konarak pembelesinceye dek kavrulur. Bir yemek kasığı karışık 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 yaprağı eksilemesi bulundurulur.
