



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÖMELEK KÖFTE (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

3 su bardağı bulgur
150 g siyah kıyma
1 tatlı kasığı karışık salça
1 yumurta
1 yemek kasığı irmik ya da nisasta
Varsa 3-4 su bardağı et suyu
Tuz

Bir tepsiye 3 su bardağı bulgur alınır, üzerine siyah kıyma, 1 tatlı kasığı karışık salça ve tuz konarak yoğrulur. Yoğurmanın ilerleyen aşamalarında 1 yumurta kırılır. Yine de yeterli sakızlanma olmazsa 1 yemek kasığı irmik ya da nisasta katılır. Yeterince yoğrulan köftelerden küçük parçalar kopararak 3 cm kadar uzunlukta silindirler yuvarlanır. (Yarım serçe parmağı görünüsünde) Bir tencereye (varsa) et suyu konarak kaynatılır. Kaynayınca köfteler konarak 10 dakika kadar pisirilir. Pisen sömelek köfteler süzekli bir kepçeyle alınır ve sıcak servis yapılır.

Not: İstenirse sömelek köftenin yanına kendi suyundan da konabilir. Sömelek köftenin yanında ayran ve salata bulundurulmalıdır.