



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÖMELEK KÖFTE (KAHRAMANMARAŞ)

1,5 su bardağı ince bulgur
Yarım çay bardağı irmik
300 gram yağsız kıyma
1 tatlı kaşığı pul biber
1,5 çay bardağı ılık su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Sosu için:
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı pul biber
Üzeri için:
1 su bardağı çırpılmış yoğurt

Bulgurları geniş bir tepsiye alıp suyu üzerine gezdirin ve bulgurların şişmesi için 5 dakika bekletin. İrmik, kıyma, tuz, karabiber ve pul biberi ilave edip homojen bir macun kıvamına gelene kadar hafif hafif yoğurun.

Harcınızdan serçe parmak büyüklüğünde köfteleri yapın. Bir tencerede kaynatmış suya köfteleri atıp 5-6 dakika kadar haşlayın. Köfteleri bir kenara alıp bir müddet sularının süzülmesini bekleyin. Tereyağı ve sıvı yağı bir tavada kızdırıp içine baharatları ekleyin. Köfteleri yağa atıp bir iki kez çevirerek kısa süre kızartın. Üzerine yoğurdu ve tavadaki yağı gezdirip servis edin.

