



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÖMELEK KÖFTESİ (KAHRAMANMARAŞ)

<https://www.sabah.com.tr>

200 gram çift çekilmiş yağsız dana kıyma
1 su bardağı köftelik ince
Yarım su bardağı irmik
2 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı biber salçası
Diyar kimyon
Tuz
Karabiber
Sosu için:
2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım yemek kaşığı domates salçası
2-3 yemek kaşığı su
Tuz
Nane
Üzerine:
Çırpılmış sarımsaklı yoğurt

Bulguru sıcak suyla ıslatıp yarım saat üzeri kapağı olarak şişmeye bırakın. Köftelik malzemelerin tamamını macun kıvamına gelecek şekilde parmak kalınlığında şekillendirin. Kaynamakta olan suda köfteleri 6-7 dakika haşlayın. Ayrı bir tencerede tereyağını eritip salçayı kavurun. Su ve baharatını ekledikten sonra pişen köftelerinizi bu sosun olduğu tencereye alın. Alt üst yapıp köftelerin sosu çekmesini sağlayın.