SÖMELEK KÖFTE (KAHRAMANMARAS)

https://www.hasata.com.tr

2 su bardağı Hasata Köftelik Antep Bulguru
250 g çiğ köftelik kıyma (dana döşten yağsız iki kere çekilmiş et)
Yarım çay bardağı irmik
1 adet orta boy kuru soğan
Yarım su bardağı sıcak su
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 yemek kaşığı biber salçası (sosu için)
2 yemek kaşığı tereyağı (sosu için)
1 yemek kaşığı kuru nane (sosu için)
1 yemek kaşığı pul biber (sosu için)

Köfte için Hasata Köftelik Antep Bulguru'nu ve irmiği derin bir kabın içine koyup, üzerine sıcak suyu gezdirin. 5 dakika kadar hafif yumuşayıp, kabarmasını bekleyin.
Soğanı rendeleyip sıkın ve suyunu atıp kıymaya ilave edin.
Tuz ve biberleri de ekleyip 7-8 dakika kadar yoğurun. Dilerseniz karışımı mutfak robotuna aktarıp malzemeler macun kıvamına gelene kadar çekebilirsiniz.
Tekrar yoğurma kabına alıp iyice yoğurun.
Karışımdan, elinizi bir kâseye koyduğunuz zeytinyağına batırarak küçük parçalar koparıp parçaları ister oval yani sömelek şekline, ister yuvarlak şekline getirin. Köfteleri bir tepside biriktirin.
Diğer taraftan, 10 bardak sıcak suyu ve 1 çay kaşığı tuzu büyükçe bir tencereye aktarın. Kaynamaya başlayınca köfteleri aktarıp 12-15 dakika pişirin.
Öte yandan sosu için bir tavaya tereyağını koyup eritin. Salçayı, nane ve pul biberi katıp 2-3 dakika karıştırarak pişirin.
İçine köfteleri aktarıp haşlama suyundan 1 bardak katıp 2-3 dakika pişirip ocaktan alın.
Bir servis tabağına aktarıp sarımsaklı yoğurtla servis edin.