



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÖMELEK KÖFTE (KAHRAMANMARAŞ)

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

Yarım paket Emin kıyma
1 su bardağı Saban köftelik bulgur
Yarım su bardağı Yazgan irmik
2 çorba kaşığı Efsane un
1 adet Bili Bili yumurta
1 tatlı kaşığı Yurdum domates salçası
1 tatlı kaşığı Rafine Sofra tuz
Yarım tatlı kaşığı Destan karabiber
Yarım tatlı kaşığı Destan kimyon
1 adet Bili Bili yumurta
Haşlamak için;
2 litre su
1 çorba kaşığı Rafine Sofra tuz
Sosu için;
2 çorba kaşığı Sırım zeytinyağı
1 çorba kaşığı Yurdum domates salçası
1 çay kaşığı Destan kekik
2 su bardağı haşlama suyu
Üzeri için;
3 çorba kaşığı Dost süzme yoğurt
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı Pervin tereyağı
1 çay kaşığı Destan kırmızı toz biber

Küçük bir kâseye 1 su bardağı köftelik bulguru ekleyin. Üzerini geçecek kadar yaklaşık 1,5 su bardağı sıcak su ekleyin. Üzerini kapatıp 15 dakika demlendirin.

Geniş bir kâseye yarım paket kıyma, yarım su bardağı irmik, demlenmiş bulgur, 2 çorba kaşığı un, 1 adet yumurta, 1 tatlı kaşığı domates salçası, 1 tatlı kaşığı tuz, yarım tatlı kaşığı karabiber ve yarım tatlı kaşığı kimyon ekleyin. Karışımı iyice yoğurun. Hamur kıvamına gelen harçtan ceviz büyüklüğünde bezeler ayırın ve parmak boyutunda uzunlamasına şekil verin. Harcın uç kısımlarını sivri tutmaya özen gösterin.

Tencereyi ocağa alın. 2 litre su ve 1 çorba kaşığı tuz ilave edin. Kaynamaya başlayan suya hazırlanan köfteleri ekleyin. Köfteler 5 dakika içinde haşlanmış olacaklar.

Geniş bir tavayı ocağa alın ve içine 2 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin. Tavaya 1 çorba kaşığı domates salçası ekleyip kavurun. 2 su bardağı haşlama suyu ve 1 çay kaşığı kekik ekleyin. Tavaya haşlanmış Sömelek köftelerini ekleyip 5 dakika karıştırarak sosu çektin.

3 çorba kaşığı süzme yoğurdu, 1 diş sarımsak püresini ve 1 tutam tuzu çırpın. Servis tabağına köfteleri ve sosu ekleyin. Üzerine çırpılmış yoğurt gezdirin. En son 1 çorba kaşığı tereyağı yakılmış toz biberi gezdirin.



© lezzetler.com tarif no:173064 • adı:Sömelek Köfte (Kahramanmaraş) • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:05.04.2025 - 02:06