



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÖMELEK KÖFTE (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş'lılar Vakfı Genel Merkezi Ankara

2 Su bardağı ince köftelik bulgur

250 gr yağsız çiğ köftelik kıyma

1 Tatlı kaşığı biber salçası

1 Küçük soğan

Tuz

Kavurmak için:

200 gr tereyağı veya 1 çay bardağı zeytinyağı

Karabiber

Kırmızı biber

Bulgur bir leğenin içine alınır, üzerine küp küp doğranmış soğan, biber salçası, tuz ilave edilip macun kıvamına gelene kadar ara ara su vererek 20-30 dk yoğrulur. Yoğrulan köfteler fındıktan az büyük parçalar koparılıp, parmak şeklinde yuvarlanır, bu köfteler daha sonra tuz ilave edilerek kaynamış suda haşlanır. Başka bir tencereye yağ koyulup karabiber ve kırmızı biber ilave edilir. Arzu edilirse 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 yemek kaşığı domates salçası da ilave edilebilir. Suyu süzülen köfteler tencereye aktarılır ve kısık ateşte 5-10 dk kavrulur, yemeğimiz servise hazırdır.

Not: bu yemeğimizin yanında mutlaka ekşili turşu yapılır. Köftelerimiz yufka ekmekle dürüm yapıp yenilirse lezzeti ikiye katlanır.



Fotoğraf "sabahtan" tarafından gönderildi. 03.11.2020