



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÖMELEK KÖFTE (KAHRAMANMARAŞ)

Anadolujet Magazin

250 gram iki kez çekilmiş siyah kuzu kıyma

500 gram köftelik bulgur

2 yemek kaşığı ıslatılmış irmik

1 küçük boy soğan

1 çay kaşığı biber salçası

tuz.

(250 gram küçük doğranmış kuzu kuşbaşı, bir adet orta boy soğan, iki adet yeşilbiber, bir adet orta boy domates, bir tatlı kaşığı biber salçası, iki yemek kaşığı sıvı yağ, ince doğranmış maydanoz) veya (bir çay bardağı gün öncesinden ıslanmış nohut, yoğurt, bir çorba kaşığı tereyağı, pul biber, nane)

Bir leğen içinde iki kez çekilmiş siyah kuzu kıyma, köftelik bulgur, ıslatılmış irmik, ince doğranmış soğan, biber salçası ve yeterince tuz eklenerek yoğrulur. Yoğrulurken fazla sulandırmamaya özen gösterilir. Kıvamına gelen köfteler fındık büyüklüğünde koparılır, avuç içerisinde yuvarlanarak elips biçimi verilir ve bir tepsiye dizilir. Bu şekilde hazırlanan sömelek köfteler iki türlü pişirilir.

1- Kuşbaşı etler ince kıyılmış soğan ve biber salçası ile birlikte sıvı yağda kavrulur. Yeşilbiber ve domates doğranarak ilave edilir. Bir buçuk litre su koyarak ve tuzu atılarak et pişirilmeye bırakılır. Ocaktan indirilmeden beş dakika önce köfteler tencereye atılır. Servis yapılırken tabak üzerine ince doğranmış maydanozlar serpiştirilir.

2- Islanmış nohutlar bir miktar pişirilir. Ocaktan indirmeden beş dakika önce köfteler tencereye atılır. Pişirimden sonra yemeğin suyu süzülerek soğumaya bırakılır. Servis yapılırken isteğe bağlı olarak yağda kavrulmuş veya kavrulmadan tabağa alınır, yeterince yoğurt konulur. Tavada eritilen tereyağı üzerine bir tutam pul biber ve nane bir dakika kadar kızartılarak yemek üzerine birer çorba kaşığı dökülür.

[ML® Maraş Tava için tıklayın](#)