



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

SULU YAĞLI 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

Tuz

1 Küçük soğan

Sosu için:

200 gr tereyağı yada margarin

2-3 Soğan

2 Yemek kaşığı biber salçası

2-3 Adet domates, karabiber, kırmızı biber, tuz

3-4 Su bardağı su

Bulgur bir leğene aktarılır. Üzerine ince doğranmış soğan, salça, tuz ve kıyma ilave edilip ara ara su verilerek yoğrulur. 25-30 dk sonra macun haline gelen köftelerimizden fındık büyüklüğünde toplar yapılır ve avucumuzun içinde hafif bastırılarak yassılır. Bu köfteler bir kenarda beklerken, sos için bir tencerenin içine yağı koyup üzerine ince doğranmış soğanlarımızı ilave ederiz. Pembeleşen soğanlarımızın üzerine salçamızı, rendelenmiş domatesimizi, baharatları ve üzerine 3-4 bardak su ilave ederiz. 30-40 dk kısık ateşte pişen sosumuzun üzerine daha önceden yuvarladığımız köfteler ilave edilir. 5 dk daha pişirilir ve ocaktan alınır. Yemeğimiz servise hazırdır.