



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULU YAĞLI KÖFTE (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Belediyesi

200 Gr Bulgur
150 Gr Siyah Dana Kıyma
Yarım çay Bardağı Tel Şehriye
1 Adet Soğan
2 Yemek Kaşığı biber Salçası
1 Yemek Kaşığı domates Salçası
Tuz
Karabiber
1 Adet Yumurta

İnce çekilmiş bulgura dana kıyma 5 dk. Önce su ile ıslatılmış tel şehriye 1 adet yumurtanın akı tuz karabiber ilave edilerek et makinesinde çekilir. Daha sonra el yardımıyla su serpilerek 10 dk. yoğrulur. Bilye büyüklüğünde yuvarlanır, iki avuç arası birbirine yaklaştırılarak yuvarlak köfteler yassı hale getirilir. Kaynamış sıcak suda haşlanır soğumaya bırakılır.

Sıvıyağda soğan pembeleşinceye kadar kavrulur, salçalar ilave edilir. 5-10 dk. Kaynadıktan sonra sıcak su ilave edilir. Hazırlanan bu soslu karışıma haşlanmış, soğutulmuş köfteler atılarak kısık ateşte pişirilir.