



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUMAK EKŞİLİ KÖFTE

Köfte malzemesi;

1 su bardağı köftelik bulgur

1 çay bardağı un

1 su bardağı su

Tuz

1 su bardağı haşlanmış nohut

1 parça kemikli et

Yarım su bardağı yeşil mercimek

1 su bardağı sumak ekşisi

4-5 adet domates kurusu

4-5 adet biber kurusu

2 yemek kaşığı salça

2 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz, pulbiber, reyhan

1. Köfteyi hazırlamak için; köftelik bulgura tuzunu atıp nemlenecek kadar az bir suyla ıslatın.(oda sıcaklığında su) Yoğurmaya başlayın ve bir miktar yoğurduktan sonra unu ilave ederek 10-15 dakika yoğurun.Yoğurma sırasında elinizi ara sıra suyla ıslatın. Dağılmayacak kıvama gelen köfteden nohut büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.

2. Kemikli parça eti, nohutu ve bütün soğanı tencereye koyun. Üzerini 6-7 parmak geçecek kadar soğuk su ilave edip ocağı yakın ve nohutlar hafif yumuşayınca yıkadığınız mercimeği de ekleyin. Nohut ve mercimek 5-10 dakika pişince (bu aşamada kenarda sıcak su bulundurun ve pişmekte olan çorbaya kıvamını ayalayarak sıcak su ilave edin.)kuru domates, kuru biber ve tuz ilave edip tüm malzemeler yumuşayınca kadar pişirin.

3. Malzemeler pişince hazırlamış olduğunuz köfteleri ekleyin. Köfllerle beraber 10 dakika kadar kaynatın.

4. Diğer yandan tane sumak ekşisini 1-1,5 su bardağı kaynar suyla ıslatın beş dakika bekletin. İlinizle sıkın ve süzgeçle süzün.

5. Kaynamakta olan çorbaya süzdüğünüz ekşiden bir su bardağı kadar ekleyin.

6. Tavada tereyağını eritip sıvıyağı ekleyin. Salçayı yağda kavurun. Çorbaya yağı ekleyin. Tuz, pulbiber ve reyhan ekleyip bir taşım kaynatıp ocağı kapatın.