



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHILDAK KÖFTE (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

3 su bardağı bulgur
150 g siyah kıyma
1 tatlı kasığı karışık salça
1 yumurta
1 yemek kasığı nisasta ya da irmik
2-3 yemek kasığı tereyağı
1 tatlı kasığı nane
Tuz

Bir tepsiye 3 su bardağı bulgur, 1 tatlı kasığı karışık salça, 1 yumurta, tuz ve 150 g siyah kıyma konarak yoğrulur. Sakızlaşmanın yeterli olmadığı zaman irmik ya da nisasta katılır. Yoğrulan köfteler avuç içinde yuvarlanarak cam bilye şeklinde ya da yarım serçe parmak görünüsünde silindirler sekline getirilir.

Bu şekilde hazırlanan köfteler bir tencerede kaynayan suda (varsa et suyu) 10 dakika kadar pisirilir. Pisen köfteler süzülerek bir tavaya alınır. Üzerine 2-3 yemek kasığı tereyağı ve 1 tatlı kasığı nane konarak kavrulur .(Kavrulurken sürekli karıştırılmalıdır.) Tahıldak köftenin yanında ayran ve salata bulundurulur.