



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANALI KÖFTE (KÜTAHYA)

Kullanılacak Malzemeler

1 çay kaşığı nane
2 çorba kaşığı kıyma
1 çay bardağı bulgur
2 çorba kaşığı tarhana
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1,5 su bardağı yoğurt
Tuz, karabiber

Hazırlanma Şekli

Tarhanayı üzerini örtecek kadar ılık suda 1 saat kadar bekletin. Bulguru da yarım saat kadar ılık suda beklettikten sonra ikisini karıştırın. Şişene kadar bekleyip, karabiber, tuz ve kıymayı ilave edin. Malzemeleri yoğurup, hamur yapın. Hamur köfte yapılacak kıvamda olmalıdır. Bu hamurdan misket iriliğinde parçalar koparıp, köfteler yapın. Tencereye üç su bardağı su koyun. Köfteler kaynayan suda hafifçe çekilene kadar pişirin. Su kaynayınca köfteleri alın ve kalan su ile yoğurdu karıştırıp yoğurdu sulandırarak köftelerin üzerine dökün. Bu işlemin tepside yapılması tavsiye edilir. Tereyağını eritip, kırmızı biberi katın. Köftelerin üzerine döküp, servis yapın.