



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAŞ KÖFTE (İĞDIR)

500 gram kıyma  
2 adet domates  
2 adet patates  
1 adet sivri biber  
1 adet kuru soğanın yarısı  
3 çorba kaşığı bulgur  
Yarım çay bardağı kırılmış yarım nohut  
1 adet yumurta akı  
1 çay kaşığı zerdeçal  
1 yemek kaşığı merze (et otu)  
1 yemek kaşığı kuru reyhan  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
20 adet kuru erik  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
Biber salçası  
Domates salçası

Bulgurun üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin ve bir süre bekleyin.  
Kuru eriği de sıcak suyla ıslatıp şişmesi için bekleyin.  
Soğanı rendeleyin.  
Geniş bir kaba kıyma ve soğanı alıp iyice yoğurun.  
Üzerine 1 tatlı kaşığı tuzu yavaş yavaş ekleyerek yoğurmaya devam edin.  
Kırık nohutu rondodan geçirin.  
Bulgur ve nohutu da kıymanın üzerine ekleyin.  
Zerdeçal, karabiber ve merzeyi de ilave edin.  
Yumurta akı ve salçayı da ekleyip tüm malzemeleri iyice yoğurun.  
Daha sonra köftenizden mandalina büyüklüğünde bezeler alın ve ortasına 1 adet kuru erik koyup yuvarlayın.  
Geniş bir tencereye sıvı yağı koyup ısıtın.  
Sivri biberi yarım halka şeklinde doğrayıp kavurun.  
Domatesin de kabuğunu soyup küp küp doğrayın ve tencereye ekleyin.  
Birer yemek kaşığı biber ve domates salçası ekleyip kavurmaya devam edin.  
Üzerine sıcak su ekleyin ve reyhanı da suya atın.  
Su kaynayınca hazırladığınız köfteleri suya bırakın.  
Kalan erikleri de ilave edip 10 dakika pişirin.  
Patatesleri soyup elma dilim şeklinde iri iri doğrayın ve yemeğe ekleyin.  
Yaklaşık 20 dakika patatesler pişene kadar kısık ateşte pişirin.



© lezzetler.com tarif no:149200 • adı:Taş Köfte (İğdır) • gönderen:meryem kız • indirme tarihi:05.05.2025 - 16:50