



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAŞ KÖFTE (İĞDIR)

İğdir İl Kültür Turizm Müdürlüğü

- 500 gr kemiksiz et
- 1 çay kaşığı sarıkök
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3/4 dal maydanoz
- 1/2 kuru soğan
- 1 çay bardağı lepe
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 yumurta
- 1 orta boy patates
- 1 yemek kaşığı margarin

Et dövme taşında tokmakla dövülür. (Kıyma olarak da kullanılabilir.) Et iyice dövüldükten sonra salça ayçiçeği yağı, ince ince kıyılmış maydanoz, lepe, pirinç ete karıştırılıp yoğrulur. Yoğrulmuş etin üzerine sarı kök, karabiber serpilip yumurta kırıldıktan sonra tekrar yoğrulur. (Köftelerin pişerken dağılmaması için iyice yoğrulması gerekir.) Yoğrulduktan sonra et avuç içinde yuvarlanarak orta boy bir patates büyüklüğünde köfteler hazırlanır. Diğer yanda margarinle ince kıyılmış soğan kavrulur. Salça, su eklenip suyun kaynaması beklenir. Su kaynayınca köfteler suya ilave edilip beş dakika kadar kaynatılır. Sonra patatesler 5/6 parçaya bölünerek yemeğe eklenir. Tuzu da eklenip bir süre daha kaynatılır. Patatesler pişince ateşten alınır.

