



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAŞ KÖFTE (İĞDIR)

İğdir Valiliği

1 kg parça et
Yeteri kadar yağ
3 adet patates
1-2 adet domates
1 yemek kaşığı salça
1 baş kuru soğan
1 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı bulgur
1 çay bardağı lepe (Nohutun kırılmışı)
Nane
Tuz
Kırmızı biber
Karabiber

Düz bir taşın üzerine eti koyup iyice ezin. Sonra etin içerisine istenirse soğanları ve lepeyi ezebilirsiniz. Eğer etin içine ezmezseniz, eti taşın üzerinden alıp, içine soğanı küçük küçük doğrayın. Soğanı katıp elinizle hepsini iyice yoğurun. Diğer tarafta normal bir tencereye yağı ve kıyıp ayırdığınız soğanları koyun ve hafif kavurun. Sonra domatesleri doğrayıp salçayı da sulandırarak ilave edin. Tencerenin yarısına kadar su koyun ve bir taşım kaynatın. Yoğurduğunuz eti elinizle normal büyüklükte yuvarlayın ve kaynayan suyun içine atın. Patatesleri de dörde bölüp tencereye koyun yarım saat kadar pişmesini bekleyin. Çukur yemek tabaklarında servis yapın.

