



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRİTLİ KÖFTE (MALATYA)

1 su bardağı nohut
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı margarin
100 gram kuzu eti
1 çorba kaşığı salça
1 adet soğan
Hamur için:
1 çay bardağı ince bulgur
50 gram çok çekilmiş kıyma
2 adet yumurta
5 çorba kaşığı kıyılmış ceviz
Tuz
Karabiber

Öncelikle bir gece öncesinden 1 su bardağı nohutu derin bir kaba alıp, ıslatın. Bir gece bu şekilde bekletin. Bol suda haşlayın. 1 tatlı kaşığı tereyağı ve margarinini tavada eritip, etleri bu yağda karıştırarak soteleyin. Yemeklik doğranmış soğan ve 1 çorba kaşığı salçayı ekleyin. Bir miktar su ilave edip, kısık ateşte iyice pişirin. Tuz ve nohutları da tencereye ilave edin. Tencereyi ocaktan alın. Hamur için; 1 çay bardağı ince bulgur ve kıymayı karıştırın. Su ilave edip, yoğurun. Tuzunu ekleyin. Yoğurmanın sonuna doğru hamura tek tek yumurtaları kırın. Kıymayı tereyağı ile tavaya alıp, çevirerek kavurun. İçine bir tutam tuz ve karabiber katın. Soğan ile margarinini ayrı tavada kavurun. Daha sonra ikisini bir tavaya aktarıp, beraberce kavurun. İçine, ikiye ya da dörde bölünmüş cevizler ilave edin. Yağın donması içi bekletin. Tiritli köftenin hamurunu ceviz büyüklüğünde açın. İçini hazırlayıp, donmaya bıraktığınız et ile doldurun. Ayrıca hazırladığınız hamurun bir kısmını nohut şeklinde yuvarlayıp yemeğe eklemek için hazırlayın. Yemek piştikten sonra nohut büyüklüğünde hamurlar ve ceviz büyüklüğündeki et ile doldurulan hamuru yemeğe ekleyin. Sıcak olarak servis yapın.