



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRİTLİ KÖFTE (ŞANLIURFA)

1 su bardağı köftelik bulgur
150 gr. çiğ köftelik kıyma
1 yumurta
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı irmik
Tuz
Karabiber
Pul biber
1 su bardağı haşlanmış nohut
Sosu için:
1 kuru soğan
1 kahve fincanı sıvı yağ
2 yemek kaşığı salça
Pul biber
Karabiber
Tuz

Bulgurun üzerine baharatları ilave edilir, karıştırılır, üzerine sıcak su ilave edilerek, yumuşaması için biraz beklenir.

Süre sonunda kıyma, un, irmik ve yumurta ilave edilerek yumuşak bir hamur yoğrulur.

Yoğrulmuş hamurdan misket büyüklüğünde köfteler hazırlanır. Köfteler unlanmış bir tepside biriktirilir.

Bir tencereye doğranmış soğan ve sıvı yağı alınır pembeleşene kadar kavrulur. Salça, pul biber, karabiber ve tuz ilave edilip bir süre daha beraberce kavrulur.

Üzerine sıcak su ilave edilir. Hazırlanan köfteler ve nohut kaynayan sosa eklenir, 10 - 15 dakika kaynatılarak sıcak servis edilir.

Not: Arzuya göre nar ekşisi ve nane de ilave edilebilir.

