



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI KÖFTE (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

500 gr. köftelik ince bulgur
1 adet büyük baş soğan
1-2 adet domates
4-5 diş sarımsak
2 adet yeşilbiber
2 adet taze kırmızı biber
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı d. salçası
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı yenibahar
Yarım çay kaşığı tarçın
yarım yemek kaşığı tatlı tozbiber
1 yemek kaşığı sade yağ veya margarin
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Yayvan bir kaba köftelik bulgur konur. Soğan, sarımsak, yeşil ve taze kırmızı biberler doğranır. Domateslerin kabuğu soyulur. Küp küp doğranır.

Bir kısmı köftenin üzerine atılır. Diğer malzeme (yağı hariç) ilave edilerek yoğrulur. Köfte yoğrulurken suyu çekildikçe domates ilave edilir.

Yumuşayıp yenecek gibi olunca, yağları ilave edilir (sonunda tuzu ve yumuşaklığı az bulunursa, su konarak kıvamlandırılır). Çiğ köfte gibi avuç içinde sıkarak şekil verilir. Marul, maydanoz tere, turp v.s. ile süslenerek servis yapılır.

