



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAHUDİ KÖFTE (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

Köftesi:

1 kg çiriş (çekilmiş dövme)

1 çay kaşığı karabiber

1 yemek kaşığı pul biber

İç malzemesi:

½ kg yağsız kıyma

1 büyük kuru soğan

1 yemek kaşığı domates salçası

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 yemek kaşığı pul biber

2 yemek kaşığı sadeyağ

Çiriş, tuz, karabiber, pul biber karıştırılıp köfte gibi suyla yoğrulur. Kıyma ete rendelenmiş soğan ve diğer malzemeler katılarak lahmacun içi gibi hazırlanır. Köfteler yuvarlanıp yassılaştırılarak oyulur ve içlerine bir tatlı kaşığı harç konulup ağızları kapatılır. Tencereye konulacak yağda bir yemek kaşığı salça kavrulup üzerine su çekilir, kaynayınca içine köfteler atılır. Ağız kapatılan tencerede pişen yemek tabaklara alınarak servis yapılır.

Not: Masluka da denilen bu yemeğin adı, Arapça suda kaynamış et anlamına gelen meslûke' den gelmektedir.

