



## YAHUDİ KÖFTESİ (ŞANLIURFA)



"Yahudi Köftesi" Şanlıurfa'nın geleneksel tatlarından. Yahudilikle bir alakası yoktur, bu isim sadece bir yakıştırma. Günümüzde aynı köfte "İslam Köftesi" olarak da anılmaktadır.



Dışı için; 1,5 su bardağı çekilmiş yarma, 1 kahve fincanı çiğ köftelik bulgur, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber, 1 çay kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı domates salçası.  
İçi için; 250 gram orta yağlı kıyma, 1 adet orta boy kuru soğan, 1 çay kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı domates salçası, 1 çay kaşığı pulbiber, Yarım çay kaşığı karabiber.  
Suyu için; 8 su bardağı sıcak su, 1 çay bardağı sıvıyağ, 1 adet orta boy kuru soğan, 3 yemek kaşığı domates salçası, 1 çay kaşığı kırmızı pul biber, Tuz.



Bulgur, yarma, kırmızı toz biber, tuz ve salça yoğurma tepsisine alınır arada bir su verilerek yoğrulur, yumuşak ve esnek bir hamur elde edilir.



İçi için, soğan ince ince doğranır, bir kaba alınır, üzerine kıyma, tuz, salça pulbiber, karabiber katılarak iyice yoğrulur ve bu şekilde iç hazırlanmış olur.



Bulgurlu hamurdan cevizden küçük parçalar alınır, elde top şeklinde yuvarlanır.



İşaret parmağı ile döndürerek içi oyulur.



İçli köfte şeklinde açılır.



Açarken kopmamasına, yırtılmamasına dikkat dikkat edilir, gerekirse eller ıslatılarak suyla yapıştırılır.



Açılan içe fındık kadar kıymalı harçtan konulur.



İçin konduğu kısımlar dikkatli bir şekilde kapatılır, gerekirse suyla yapıştırılır.



Hazırlanan köfteler yapışmaması için un serpilmiş tepsiye dizilir. Köfteler bu şekilde biraz bekletilerek kendisini çekmesi için dinlendirilir.



Uygun büyüklükteki bir tencereye 1 adet orta boy kuru soğan ince ince doğranarak yağda pembeleştirilir.



Üzerine salça ve kırmızı pul biber atılır, karıştırılır.



Bir süre bu şekilde beraber karıştırılarak pişirilir.



Üzerine sıcak su ilave edilir.



Su kaynayıncı köfteler içine tek tek atılır.



Köfteler pişinceye kadar tencerede tutulur. Köfteler yukarıya çıkınca pişmiş demektir.



Çukur bir tabağa köftelerden alınır, üzerine kepçe yardımı ile suyu ilave edilerek servise sunulur.