



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAHUDİ KÖFTESİ (ŞANLIURFA)

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 yoğurulur, yumuşak ve esnek bir hamur elde edilir.

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

Bulgurlu hamurdan cevizden küçük parçalar alınır, elde top şeklinde yuvarlanır. İşaret parmağı ile döndürerek içli köfte şeklinde açılır. Açılan içe fındık kadar kıymalı harçtan konurak ağız biraz su yardımı ile el islatılarak kapatılır.

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 ve bir süre beraber karıştırılarak pişirilir. Üzerine sıcak su ilave edilir. Su kaynayıncaya köfteler içine tek tek atılır.

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

Çukur bir servis tabağına köftelerden alınır üzerine kepeç yardımı ile suyu ilave edilerek servise sunulur.

Not: Çekilmiş yarma Şanlıurfa, Antep yöresel gıda satan dükkanlarda bulunabilir. "Yahudi Köftesi" Şanlıurfa'nın geleneksel tatlarından. Yahudilikle bir alakası yoktur, bu isim sadece bir yakıştırma. Günümüzde aynı köfte "İslam Köftesi" olarak da anılmaktadır.



