



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI KÖFTE (BİTLİS)

İçi

Soğan 4 büyük boy

Margarin (erimiş) 7+1/2 yemek kaşığı

Tuz 1 tatlı kaşığı

Reyhan 1 yemek kaşığı

Pul biber 1 tatlı kaşığı

Karabiber 1/2 tatlı kaşığı

Maydanoz 1/2 demet

Dışı

Duru Çiğ köftelik Bulgur 2+1/2 su bardağı

Tuz 1 tatlı kaşığı

Su 2 su bardağı

Un 1 su bardağı

Haşlamak için

Su 8 su bardağı

Tuz 1 tatlı kaşığı

İçi: Soğanlar soyulur,yıkanır ve çok ince doğranır.Yağ ile sararınca kadar kavrulur, Tuz, reyhan, pulbiber, karabiber, yıkanmış,ayıklanmış ve doğranmış maydanoz ilave edilip karıştırılarak soğumaya bırakılır.

Dışı: Geniş bir kaba bulgur ve tuz konur. Yumuşaması için kaynar su dökülüp üstü kapanır.Bulgur yumuşayınca un ilave edilerek iyice yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak içli köftede olduğu gibi açılır, gerği kadar iç konur ve ağız kapatılır. Diğer taraftan hazırlanan kaynar tuzlu suya köfteler ilave edilerek haşlanır. Köfteler suyun çıkınca kevgirle alınır ve sıcak olarak servis yapılır (K.K.Koçaman).

NOT: Bitlis yöresinde sevilerek tüketilen bu köfte ,soğan iç ile kıymasız yapıldığı için "yalancı köfte" olarak da adlandırıldığı belirtilmiştir. Köftelerin üzerine biberli yağ gezdirilebilir. Köfteler haşlanırken çatlamaması için 1/2 adet limon tuzu atılabilir.

