



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAPMA (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

400 g çiğ köftelik yağsız kıyma
5 bardak ince köftelik bulgur (simit)
1 bardak su
1 adet soğan
4-5 diş sarımsak
2 yemek kaşığı un
2 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı kırmızıbiber
1 yemek kaşığı kimyon
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yenibahar
Kızartmak için zeytinyağı

Soğanı çok ince doğrayın. Sarımsakları ayıklayın ve ince ince kıyın.

Soğan ve sarımsağı tuz ile harmanlayarak biraz bekletin. Su hariç diğer bütün malzemeyi yoğurmaya uygun bir tepsi veya leğen içine koyun.

Hepsini karıştırın, suyu azar azar ekleyerek iyice yoğurun. Bu işlemi kolaylaştırmak için bütün malzemeyi kıyma makinesinden çekip, sonra yoğurabilirsiniz.

Avucunuzu ıslatarak karışımdan irice ceviz büyüklüğünde parçalar alın, top gibi yuvarlayın, avucunuzda bastırarak iyice yassılın ve kenarlarını düzeltin.

Bütün yapmaları hazırlayınca geniş bir tavada iki parmak kadar zeytinyağını kızdırın. Yapmaları, her iki tarafı nar gibi olana kadar kızartın. Bol yeşillikle servis yapın.

Not: Yapma, bir nevi içi olmayan içli köfte gibidir. İçli köftenin dış hamuruna yassı köfte gibi şekil verilir, yağda kızartılır, tçli köftenin dışı arttığı zaman içine biraz dövülmüş sarımsak ve kimyon ekleyerek yapma yapabilirsiniz.

