



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAVAN KÖFTE (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 su bardağı kırmızı mercimek
2 su bardağı bulgur
1 küçük soğan
1 yemek kasığı biber salçası
1 bağ maydanoz
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz

Bir tencereye su konur. Üzerine mercimekler konarak çorba kıvamına gelinceye dek pisirilir. Pisen mercimekler (suyu ile) bir legene alınır. Üzerine yumusak bir kıvam elde edilinceye dek bulgur konur ve karıştırılır. Bir tepsi ile üzeri kapatılır. Bulgurların yumuşaması için yarım saat dinlendirilir. Küçük bir tavada küçük doğranmış soğan, az yemeklik yağda kavrulur. Üzerine biber salçası konarak biraz daha kavrulur. (Yağın çok olması durumunda köfte sıkım tutmaz.) Tavadaki malzeme legendeki bulgurla mercimeğin üzerine dökülür ve iyice yoğrulur. Yoğurmanın sonuna doğru ince kıyılmış maydanozlar konur. Bu şekilde birkaç dakika daha yoğrulduktan sonra sıkım yapılır. Sıkımlanan köftelerin üzerine isteğe göre ince kıyılmış maydanoz ve soğan serpistirilir. Mercimek köftesinin yanında her çeşit yeşillik, ayran ve tursu bulundurulur.

Not: Mercimek köftesinin öteki adı (çok yağ konmasına karşın yine de) **Yıvan köfte**dir.