YAVAN KÖFTE (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 su bardagı kırmızı mercimek
2 su bardagı bulgur
1 küçük sogan
1 yemek kasıgı biber salçası
1 bağ maydanoz
1 çay bardagı sıvı yag
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 karıstırılır. Bir tepsi ile üzeri kapatılır.
Bulgurların yumusaması için yarım saat dinlendirilir.
Küçük bir tavada küçük dogranmış sogan, az yemeklik yagda kavrulur.
Üzerine biber salçası konarak biraz daha kavrulur. (Yagın çok olması durumunda köfte sıkım tutmaz.)
Tavadaki malzeme legendeki bulgurla mercimegin üzerine dökülür ve iyice yogrulur. Yogurmanın sonuna dogru ince kıyılmış maydanozlar konur.
Bu sekilde birkaç dakika daha yogrulduktan sonra sıkım yapılır.
Sıkımlanan köftelerin üzerine istege göre ince kıyılmış maydanoz ve sogan serpistirilir.
Mercimek köftesinin yanında her çesit yesillik, ayran ve tursu bulundurulur.

Not: Mercimek köftesinin öteki adı (çok yağ konmasına karsın yine de) ?yavan köfte?dir.

© lezzetler.com tarif no:107092 • adı:Yavan Köfte (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:12.05.2024 - 07:13