YEŞİL FASULYELİ EKŞİLİ KÖFTE (MALATYA)

Malzemeler
2 su bardağı yarma
1 /2 kg. yeşil fasulye
2 baş kuru soğan
3 yumurta kadar yağ
2 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı erik ekşisi varsa
1-2 yemek kaşığı kef

Hazırlanışı
Soğanlar küp şeklinde doğranır. Geniş bir tencerede yağla birlikte kavrulur. Sulandırılmış salça ilâve edilir. Yağla çevrildikten sonra üzerine 7-8 bardak su ilâve edilir. Kaynamaya başlayınca ayıklanmış, yıkanmış, doğranmış fasulyeler haşlanmaya bırakılır. Diğer taraftan yarma, tuz, su ilâvesi ile yoğrulur. Yoğrulan hamur nohut büyüklüğünde parçalara ayrılır ve yuvarlanır. Pişmek üzere olan fasulyelere ilâve edilir. Tuz atılır. Erik ekşisi konur. Köfteler biraz pişince kef ilâve edilir, iyice pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Arzu edilirse salça kullanmadan da pişirilebilir.Genellikle kış mevsiminde kurutulmuş yeşil fasulyeden yapılır.

© lezzetler.com tarif no:53945 • adı:Yeşil Fasulyeli Ekşili Köfte (Malatya) • gönderen:siyami • indirme tarihi:17.04.2024 - 06:31