



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU UFAK KÖFTE (GAZİANTEP)

Yarım kg yağsız dana eti

1 su bardağı nohut

1 adet kuru soğan

1 tatlı kaşığı tuz

2 su bardağı su

Köfte için:

250 gr çiğköfte et

1 su bardağı ince bulgur

1 tatlı kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı tuz

1 adet kuru soğan

1 su bardağı su

Üzeri için:

2 su bardağı yoğurt

1 adet yumurta

2 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı kuru nane

Kuşbaşı et, ince kıyılmış soğan bir tencereye konur. Üzerine su ve akşamdan ıslatılmış nohut eklenir. Et yumuşayana kadar pişirilir. Diğer tarafta kuru bulgur ince kıyılmış soğanla karıştırılır. Pul biber, tuz eklenir. Azar azar su eklenerek bulgur yumuşayana kadar yoğrulur. Sonra nohut büyüklüğünde köfteler yuvarlanır ve buharda 15 dakika pişirilir. Haşlanan etin üzerine köfteler atılır. Diğer tarafta yoğurt, yumurta, 2 su bardağı su iyice çırpılır. Kaynamakta olan köfteli ete eklenir. Kısık ateşte kaynatılır. Servis sırasında üzerine tereyağında yakılmış kuru nane gezdirilir.