



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUVALAK KÖFTE (ŞANLIURFA)

250 gr ince bulgur
100 gr yağsız ve sinirsiz kuzu eti (Urfa deyimi ile kara et) 1 tatlı kaşığı isot
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı süt
Tuz

Bulgur az miktarda su ile yumuşatıp isot ve tuz ile yoğurun. Köftelere istediğiniz şekli verip kızdırılmış ayçiçeği yağında kızartın.

Kuzu etini küçük parçalar halinde kesin. Tencereye aktarıp üzerini iki misli geçecek kadar su ilave edin ve haşlayın. Üzerinde biriken köpükleri alın. Etler haşlanınca suyundan bir bardak kadarını daha sonra kullanmak üzere ayırın.

Bir tencerede unu tereyağı ile kavurun. Azar azar süt ve etsuyunu ilave edip sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Kuzu eti ve köfteleri de ekleyip kısık ateşte 25 dakika kadar pişirin. İsteğe göre sarımsaklı yoğurt ve kızartılmış patlıcan ile servis edebilirsiniz.

