



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENGİL (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

500 gr. köftelik et
500 gr. ince bulgur
1 tatlı kaşığı kimyon
1 adet kuru soğan
2 litre su
Sos için:
5 baş sarımsak
1,5 su bardağı zeytinyağı

İnce bulgur yıkanır, bir kenara alınır. Üzerine kimyon, kıyılmış soğan ve tuz eklenerek bulgurun şişmesi beklenir. Şişen bulgur et makinesinden bir kez geçirilip bir tepsiye alınır. Üzerine dövülmüş et eklenerek güzelce el ile yoğrulur. Ayrı bir tencereye iki litre su konularak suyun kaynamasını beklerken, hazırlanmış köfte harcından küçük parçalar kopararak avuç içinde misket büyüklüğünde yuvarlatılıp kaynamakta olan suya bırakılır. 20 dk. kadar haşlayıp süzgece alınarak ilitilir. Bir kaseye merhem kıvamında dövülmüş sarımsaklar alınıp üzerine zeytinyağı da dökülerek karıştırılır. Bu sosun üzerine süzgeçte bulunan köfteler eklenerek güzelce harmanlanıp servis edilir.

