NAHNA KÜFTESİ

1 Adet orta boy lahana
3 Adet kuru soğan
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
4 Su bardağı su
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Köftesi İçin;
250 gr. Köftelik kıyma
1 Su bardağı pilavlık bulgur
1 Adet kuru soğan
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı pul biber
Yarım tatlı kaşığı tuz

Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ocağa yerleştirilir, ısınınca yarım daire şeklinde doğranmış soğan eklenir, kavrulur.
Soğanlar yumuşayınca domates ve biber salçası ilave edilir, tuz serpilir. Salçanın kokusu gidince, 4 su bardağı su katılır, kaynayınca ocaktan alınır.
Bu arada lahana yaprakları ayrılır, yumuşayana kadar haşlanır, bıçakla avuç içi büyüklüğünde parçalara kesilir.
Çukur bir kaba kıyma, bulgur, rendelenmiş kuru soğan, karabiber ve tuz konur. Gerekirse az su ilavesi ile özleşene kadar yoğrulur.
Köfte harcından cevizden küçük parçalar alınır, silindir köfteler yapılır. Haşlanmış lahana yapraklarına tek tek sarılır.
Önceden hazırlanan soğanlı, salçalı karışımın yarısı başka bir kaba aktarılır. Kalan soğanlı karışımın üzerine nahna küfteleri düzgün olmaycak şekilde konur.
Üzerine ayrılan soğanlı, salçalı karışım katılır. Tencerenin kapağı kapatılır, orta ateşli ocakta kaynama noktasına geldikten sonra ateş kısılır, 20 dakika daha pişirilir.
Ocaktan alındıktan sonra yarım saat dinlendirilir, servis yapılır.

Not: Nahna küftesi Malatya'ya ait bir tariftir. Malatya'da bu köfteyi pişirirken tencerenin dibine parça et döşenir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1126 | Adı: Nahna Küftesi | İndirme tarihi: 23.08.2025 - 08:33