



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KARAKIZ KÖFTESİ



1,5 Su bardağı ince bulgur
1 orba kaşığı un
Yarım orba kaşığı buğday nişastası
1 Adet yumurta
1 orba kaşığı kuru nane
1 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
zeri için;
8 diş sarımsak
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 orba kaşığı biber salçası
1 ay kaşığı kimyon
8 - 10 dal maydanoz

- # İnce bulgur çukur bir kaba konur, üzerine 1 su bardağı sıcak su eklenir, 10 dakika bekletilir.
- # Süre sonunda yumuşayan bulgura yumurta, kuru nane, un, nişasta, tuz, karabiber eklenir. Eller ıslatılarak köfte harcı bütünleşene kadar yoğrulur. (10 - 15 dakika)
- # Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra bir tencereye 6 - 7 su bardağı su ve az tuz konur, kaynatmak üzere ocağa yerleştirilir.
- # Su kaynarken köfte harcından fındıktan biraz büyük parçalar koparılır, yuvarlanır.
- # Bütün köfteler hazırlanınca kaynayan suya atılır, suyun yüzüne çıkınca kevgirle alınır, servis tabağına aktarılır.
- # En son üst malzemesi hazırlanır; bir tavaya zeytinyağı dövülmüş ya da kıyılmış sarımsak, kimyon, biber salçası, az tuz konur, orta ateşte birkaç dakika pişirilir.
- # Salçalı karışım ateşten alınınca üzerine kıyılmış maydanoz eklenir, karıştırılır ve köftelerin üzerine gezdirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Karakız köftesi, Ankara ve çevresine ait bir tariftir.