SİMİTLİ KÖFTE

Yarım kg. orta yağlı kıyma
1 Su bardağı köftelik bulgur
5 Diş sarımsak
1 Adet iri kuru soğan
Yarım Çorba kaşığı biber salçası
10 – 12 Dal maydanoz
Yarım tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı yenibahar
1 Tatlı kaşığı tuz

Bulgur, 1 su bardağı ılık suda, 10 dakika bekletildikten sonra, üzerine rende soğan, dövülmüş sarımsak, biber salçası, kimyon, yenibahar ve tuz eklenir, bütünleşene kadar yoğrulur. (6 – 7 dakika)
En son ince kıyılmış maydanoz katılır. Maydanoz köfte harcının her tarafına yayılacak şekilde kısa süre yoğrulur.
Köfte harcı buzdolabında yarım saat dinlendirilir. Daha sonra limon büyüklüğünde parçalar alınır.
Köfteler el ıslatılarak şişe ya da çöp şişe yerleştirilir, üzerlerine çok az sıvıyağ gezdirilir, elektrik ızgarasında ya da mangalda pişirilir.
Simitli köfteyi şişe geçirmek ustalık gerektirir; eğer şiş kullanılamayacaksa köftelere aynı şekil verilir, yağlanmış tepsiye dizilir, üzerlerine az yağ gezdirilir, 175 derece fırında pişirilir.

Not: Simitli köfte Gaziantep'e has bir tariftir. Yörede simit kebabı da denir. Yörede ince bulgura simit adı verilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1132 | Adı: Simitli Köfte | İndirme tarihi: 18.08.2025 - 10:03