



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

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 kullanılmayacaksa 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.