MEYANELİ KÖFTE

Yarım kg. orta yağlı dana kıyması
1 adet orta boy kuru soğan
2 diş sarımsak
2 dilim bayat ekmek içi
Yarım tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı nohut
Kızartmak İçin;
1 çay bardağı ayçiçek yağı
Mayanesi İçin;
1 dolu çorba kaşığı margarin
1 dolu çorba kaşığı un
3 su bardağı et suyu
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı sirke
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı tuz

Nohut, bir gece önceden ayıklanır, yıkanır, temiz suya ıslatılır. Ertesi günü aynı suda yumuşayana kadar haşlanır.
Kuru ekmek dilimlerinin üzerine rendelenmiş soğan ve dövülmüş sarımsak eklenir. Ekmek yumuşayana kadar yoğrulur.
Üzerine kıyma, kimyon, tuz ve karabiber katılır, 5 dakika kadar yoğrulur. Buzdolabının alt rafında 1 saat dinlendirilir.
Daha sonra köfte harcından cevizden küçük, fındıktan büyük parçalar alınır, top şekli verilir. Köfteler teflon tavada, ayçiçek yağında kızartılır.
Meyane hazırlamak için, tencereye margarin konur, orta ateşte eriyince un eklenir. Un pembeleşene kadar kavrulur.
Üzerine soğuk et suyu, sirke, dövülmüş sarımsak, karabiber ve tuz konur. Sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir.
Meyaneye haşlanmış nohut ve kızarmış köfte katılır. Köftelerin şeklini bozmadan bir tur karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılır, kısık ateşte 10 – 15 dakika pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Meyaneli köftenin orijinal tarifinde köfteler tereyağında kızartılır.