



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

KÜRT KÖFTESİ



1 çay bardağı ince bulgur
1 çay bardağı pilavlık bulgur
1 tutam kuru reyhan
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
2 çay kaşığı tuz
Yeteri kadar un
4 adet orta boy patates
Üzeri için:
1 kase yoğurt
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı kuru nane

- # Yoğurma kabına bulgurlar konur. Üzerine 3 çay bardağı kadar ılık su eklenir, 10 dakika beklenir.
- # Süre sonunda kabaran bulgurların üzerine pul biber, kuru reyhan, tuz ve bütünleşene kadar azar azar un eklenerek yoğrulur.
- # Elde edilen harçtan yarım ceviz kadar parçalar alınır ve çiğ köfte biçiminde sıkılarak şekil verilir.
- # Patatesler soyulur, kuşbaşı şeklinde doğranır.
- # Bir tencereye 5-6 su bardağı su ve az tuz konur, kaynatılır.
- # Suya önce patatesler atılır ve yumuşayana kadar haşlanır. Daha sonra patatesler kevgirle sudan alınır.
- # Kaynamakta olan aynı suya köfteler atılır ve suyun yüzüne çıkana kadar haşlanır. Patateslerin üzerine çıkarılır ve karıştırılır.
- # Ezilmiş sarımsak yoğurda katılır, çırpılır. Yağ ve salça karıştırılır, orta ateşte kızdırılır.
- # Daha sonra yemek servis tabağına alınır. Üzerine önce sarımsaklı yoğurt, salçayla ısıtılmış yağ gezdirilir ve en son kuru nane serpilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Kürt köftesi Van'ın sevilen lezzetlerindendir.