



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

MİRİK KÖFTE



2 su bardağı ince bulgur
3 su bardağı ılık su
1 adet yumurta
1 çay bardağı un
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 kase yoğurt
4 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı ayçiçekyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

- # İnce bulgurun üzerine ılık su eklenir ve bulgur suyu çekene kadar bekletilir.
- # Sonra karabiber, kimyon, pul biber ve tuz eklenir. Bulgurun soğuması için karıştırılır.
- # Üzerine yumurta ve azar azar un eklenerek bütünleşene kadar yoğrulur.
- # Daha sonra fındık kadar parçalar alınır, yuvarlanır. İçinde un bulunan tabağa konur. Tabak sallanarak köftelerin yapışması engellenir.
- # Tencereye su ve az tuz konur. Kaynama noktasına gelince köfteler atılır. 10-15 dakika kaynatılır.
- # Bu arada sarımsak ezilir. Yoğurt az tuzla iyice çırpılır. Sarımsak eklenir, kaynayan köfte suyundan 2 kaşık kadar eklenir.
- # Küçük tavaya ayçiçek yağı ve pul biber konur. Pul biberin rengi yağa çıkana kadar kızartılır.
- # Pişen köfteler kevgirle servis tabağına alınır.
- # Üzerine önce sarımsaklı yoğurt gezdirilir. Sonra yakılmış pul biberli yağ gezdirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Mirik köfte Sivas'a özgü bir lezzettir.