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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1705 | Adı: Mirik Köfte | İndirme tarihi: 02.07.2025 - 18:36