YASSI KÖFTE

250 gr kıyma
1 su b ardağı ince bulgur
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
2 adet yumurta
1,5 su bardağı ayçiçek yağı

Bulgurun üzerine 1 su bardağına yakın su konur.
Suyu çekene kadar soğan doğranır ve bulgura katılır, tuz serpilir. Ovarak malzemelerin bütünleşmesi sağlanır.
Kıyma katılır. 3-4 dakika daha yoğrulur. Buzdolabına konur.
Yarım saat sonra köfte harcı çıkarılır. Kabuklu ceviz kadar parçalar alınır.
Önce yuvarlanır, sonra iki avuç arasında bastırarak yassılaştırılır.
Tencereye 4 bardak su ve az tuz eklenir. Kaynayınca köfteler atılır, 5 dakika pişirilir.
Sudan alınan köfteler soğumaya bırakılır. Bu arada yumurtalar kırılır ve çırpılır.
Tavaya yağ konur. Soğuyan köfteler yumurtaya bulanır ve kızgın yağda kızartılır.
Sıcak ya da ılık olarak sofraya getirilir.

Not: Yassı köfte Iğdır'ın yerel lezzetidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1759 | Adı: Yassı Köfte | İndirme tarihi: 05.08.2025 - 19:25