



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

MORTADELLE



Yarım kg yağlı kyma
1 adet küçük soğan
1 diş sarımsak
1 adet yumurta
8-9 dilim hazır kızarmış ekmeğ
1 büyük çay bardağı iri çekilmiş Antep fıstığı
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Kızartmak için:
1 su bardağı ayçiçek yağı
Suyu için:
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz

- # Kızarmış ekmeğler un haline gelene kadar dövülür.
- # Yumurta, ince kıyılmış soğan, sarımsak ve tuz eklenir. Kısa süre yoğrulur.
- # Sonra kıyma, kimyon, karabiber, Antep fıstığı ilave edilir, çarparak yoğrulur.
- # Köfte harcından yarım limon kadar parçalar alınır, oval ve toplu köfteler yapılır.
- # Köfteler yağda kızartılır. Emici bir kağıda çıkarılır.
- # Salça, su ve tuz küçük bir tencereye konur, bir taşım kaynatılır.
- # Köfteler bu suya atılır, 5 dakika kadar pişirdikten sonra suyuyla birlikte servise sunulur.

Not: Mortadelle eskiden Hatay'da yaşayan Lavanten'lerin hazırladığı bir tariftir.