



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

ACEM KÖFTESİ



Yarım kg orta yağlı kıyma
1 çay bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
Yarım çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı tuz
10 adet küçük patates
Salçası için:
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı kuru reyhan

- # Kıymanın üzerine yıkanmış pirinç, ince kıyılmış soğan, tuz ve kekik eklenir, bütünleşene kadar yoğrulur.
- # Köfte harcı 10 eşit parçaya ayrılır, top gibi yuvarlanır.
- # Soğuk su, salça ve tuz bir tencereye konur. Soyulmuş patatesler yerleştirilir. Tencere orta ateşe yerleştirilir.
- # Isınmaya başlayınca üzerine köfteler bırakılır, tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte 35 dakika pişirilir.
- # Ateşten almadan hemen önce reyhan serpilir.
- # Servis tabağına bir patates, bir köfte konur ve sofraya getirilir.

Not: Acem köftesi Kars'a özgü bir tariftir.