

Antep Yöresi Yuvalama

(6 Kişilik)

MALZEMELER :

500 Gr Pirinç
300 Gr Çiğköftelik kıyma
1 Su Bardağı Nohut
500 Gr Kuşbaşı Et
2 Yumurta
3 Bardak Süzölmüş Yoğurt

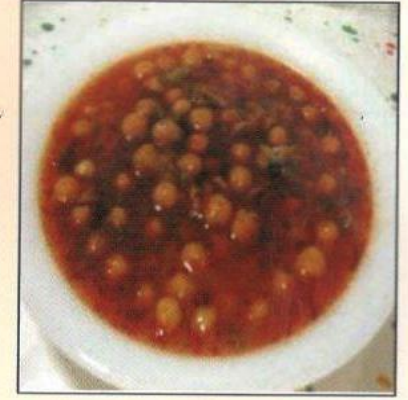
Sıvıyağ
Yeteri Kadar Su
Nane
Karabiber
Tuz
1 çay bardağı irmik

HAZIRLANIŞI :

- Aldığımız çiğköftelik kıymayı et makinamızda 3 defa tekrar çekelim.
- Pirinç yıkanıp süzgece alınır.Et makinası veya robot kullanarak çekilip un kıvamına yakın hale getirilir.
- Çekilmiş pirince kıyma,1 yumurta,irmik,tuz ve karabiber eklenerek iyice yoğrulur.Yoğururken gerekirse az miktar su ilave edilir.
- Hamuru kulak memesi kıvamından biraz daha yoğun hale getirin.
- Hazırladığınız hamuru **yuvarlamatik** ile yuvarlayalım.
- Tencereye su koyup kaynatın.Süzgece alınmış yuvarlamaları 10-15 dk suyun buharıda haşlayın.
- Yemeğin yapılacağı tencerede kuşbaşı eti çok az yağ ile kavurup üzerine su tamamlayıp ve gecedan ısladığınız nohutu ekleyerek pişirin.(suyu kişi sayısını hesap ederek ekleyin.Eksik olursa sonradan kaynamış su eklenir)
- Piştikten sonra üzerine yuvarlamaları ekleyin.
- Yoğurt'a yumurta katıp karıştırın.Üzerine yemeğin suyundan ekleyip koyu ayran kıvamına getirin ve yavaş yavaş yemeğe ekleyip karıştırın.Az bir süre kaynatıp üzerine yağda kızarttığımız kuru naneyi ilave edip servis yapın.

Ekşili Ufak Köfte

(6 Kişilik)



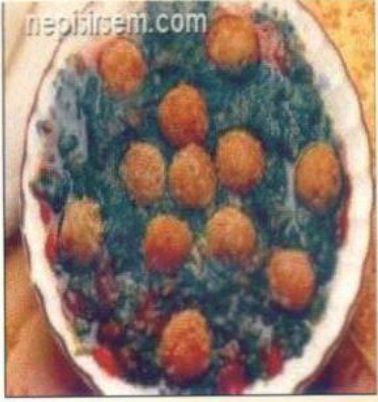
MALZEMELER :

4 Su Bardağı Köftelik Bulgur
500 Gr Yağsız Kıyma
1 Ortaboy Soğan
2 Yemek Kaşığı Un
Karabiber,Tuz,Nane
Yenibahar

500 Gr Kuşbaşı et
1 Bardak Nohut
1 Y.Kaşığı Biber Salçası
1 Y.Kaşığı Dom. Salçası
Tereyağı,Kırmızı Biber
Koruk veya Sumak Ekş.

HAZIRLANIŞI :

- Bulgur,soğan,kırmızıbiber,yenibahar,karabiber ve tuzu bir bardak su ile karıştırın.Et çekme makinasından geçirin.
- Çekilen bulgurun içine kıyma ilave edin ve tekrar makinadan geçirin.
- Karışıma dağılmaması için un ilave edin ve iyice yoğurun.
- Hazırladığınız hamuru **yuvarlamatik** ile yuvarlayalım.
- Su kaynayan bir tencerenin üstüne süzgeç yerleştirin.içine köfteleri koyun. Üstüne kapak kapatıp 20 dakika buharda pişirin.
- Tencereye etle yeteri kadar su koyup,kaynayınca etin köpüğünü alın.içine gecedan ıslatılmış nohut,domates ve biber salçası,kırmızıbiber,sumak ekşisi, tuz ve karabiber koyup pişirin.
- Et ve nohut iyice pişince köfteleri ekleyin.(Köfteleri yiyeceğiniz kadar ekleyin artanını şokta bekletip gerektiğe kullanın)
- Tavada yağı kızdırıp içine nane,kırmızıbiber,karabiber atın ve yemeğin üzerine dökün.



Köfteli Ispanak Yemeği

(6 Kişilik)

MALZEMELER :

- 1 Kg Ispanak
- 1 Su Bardağı İnce Bulgur
- 1 Adet Soğan
- 200 gr Yağsız Kıyma
- 1 Çorba Kaşığı Un
- 1/2 Çay Bardağı Sıvıyağ

- 1/2 Çorba Kaşığı Margarin
- 1/2 Su Bardağı Su
- 1 Çorba Kaşığı Salça
- Tuz,Karabiber
- 1 Su bardağı un

HAZIRLANIŞI :

- Ispanakları bol suyla yıkayalım.Suyunu süzdükten sonra saplarından ayırdığımız yapraklarını küçük küçük doğrayalım.
- Köfte için ince bulguru bir kaba alalım.Üzerine soğanı rendeleyelim.
- Kıymayı,tuzu ve karabiberi ilave edelim.Malzemeler özleşene ve bulgur eriyene dek yoğuralım.Ardından 1 çorba kaşığı unu ilave edelim ve tekrar yoğuralım.
- Hazırladığınız hamuru **yuvarlamatik** ile yuvarlayalım.
- Köfteleri sıvı yağda kızartalım.
- Ayrı bir tencerede sıvı yağı ve margarini ısıtalım.Küçük doğranm soğanları ilave edelim.Şeffaflaşana kadar kavuralım.Ispanakları ekleyelim.Ispanaklar yumuşayana kadar tahta kaşıkla sürekli çevirelim.
- Yarım su bardağı suyu 1 çorba kaşığı salçayla karıştıralım.Tencereye aktaralım.Tuzunu ve karabiberini ayarlayıp,köfteleri ilave edelim.
- Hafif ateşte pişirelim.Sıcak olarak servis yapalım.



Naneli Köfte

(4 Kişilik)

MALZEMELER :

- 1 Küçük Soğan
- 2-3 Dilim Bayat Ekmek İçi
- 0,5 Kg Kıyma
- 2 Çorba Kaşığı Kuru Nane

- 3 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
- 2 Çorba Kaşığı Salça
- Yeterince Tuz

HAZIRLANIŞI :

- Soğanı rendeleyip ıslatılmış bayat ekmek içi, 1 çorba kaşığı kuru nane,
- 1 çorba kaşığı sıvıyağ,tuz ve kıymayla birlikte yoğurun.
- Hazırladığınız hamuru **yuvarlamatik** ile yuvarlayın.
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ da salçayı ezin.Biraz su ekleyin.Su kaynayıncaya köfteleri ilave edin.
- Biraz daha su ekleyip 15-20 dakika pişirin (Tenceredeki su köfteleri örtecek kadar olmalı)
- Üzerine kuru nane serpin ve sıcak olarak servis yapın.



Yoğurtlu Bulgur Topları

(5 Kişilik)

MALZEMELER :

- | | |
|--------------------------|------------------------|
| 1 Su Bardağı Un | 2 Diş Sarımsak |
| 1 Su Bardağı İnce Bulgur | 2 Su Bardağı Yoğurt |
| 1 Adet Soğan | 2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ |
| 1 Tutam Pul Biber | Tuz |
| 1 Çorba Kaşığı Salça | Karabiber |

HAZIRLANIŞI :

- 1 Su bardağı bulguru çukur bir tabağa alıp,üzerine yeterli miktarda sıcak su ekleyin.İyice şişene kadar bekletin ve süzgeçten geçirip geniş bir kaba alın.
- Un,tuz ve karabiberi ilave edin.Yoğurarak hamur kıvamına getirin.
- Hazırladığınız hamuru **yuvarlamatik** ile yuvarlayalım.
- Tencerede su kaynatın,çok az tuz atın.
- Köfteleri suya alıp,haşlayın.Kevgirden geçirip,tabağa alın.
- Diğer tarafta sarımsakları dövüp,yoğurda katın.Bulgur toplarının üzerinde gezdirin.
- Üzerinin sosunu hazırlayın.Bunun için 2 çorba kaşığı sıvı yağı kızdırın.
- Doğradığınız soğanları yağda kavurun.1 çorba kaşığı salça ve bir tutam pulbiberle karıştırın.
- Köftelerin üzerine gezdirin.Sıcak olarak servis yapın.



Yuvarlama

(6 Kişilik)

MALZEMELER :

- | | |
|---------------------|------------------------------|
| 3,5 Su Bardağı Un | 1 Su Bardağı Sıvıyağ |
| 1/2 kg Yağsız Kıyma | SOS İÇİN: |
| 3 Yumurta | 2 Su Bardağı Yoğurt |
| 1 Çay Bardağı Süt | 3-4 Diş Sarımsak |
| 5 Su Bardağı Su | 2 Çorba Kaşığı Tereyağı |
| Tuz | 1 Çorba Kaş. Domates Salçası |

HAZIRLANIŞI :

- Kıymayı un,yumurta,süt ve tuz ilave ederek yoğurun.
- Hazırladığınız hamuru **yuvarlamatik** ile yuvarlayın.
- Sıvıyağı tavada kızdırıp köfteleri kızartın.
- Bir tencerede 5 bardak suyu kaynatın.kızarttığınız köfteleri ekleyip haşlayın.Kevgirle alın.
- Tereyağını küçük bir tavada eritip salçayı ekleyin.Sos kıvamını alıncaya kadar kavurup ateşten alın.
- Sarımsakları ezip yoğurtla karıştırın.
- Yuvarlamayı servis tabaklarına alıp üzerine sarımsaklı yoğurt ilave edin.
- Hazırladığınız sosu üzerine gezdirip sıcak olarak servis yapın.



Köfteli Makarna

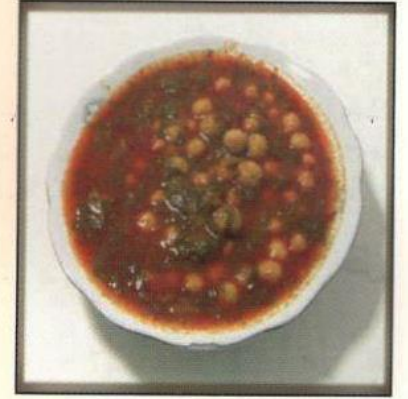
(4 Kişilik)

MALZEMELER :

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| 1 Paket Yumurtalı Spagetti | 1 Yumurta |
| 250 Gr Dana Kıyma | 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı |
| 1 Adet Soğan | 2 Çorba Kaşığı Galeta Unu |
| 2 Su Bardağı Domates Ezmesi | 3-4 Dal Maydonoz |
| 1 Çorba Kaşığı Et Suyu | 1 Çorba Kaşığı Kaşar Rende |
| 1 Tutam Taze Fesleğen | Tuz |

HAZIRLANIŞI :

- Soğanı kıyıp 1 çorba kaşığı yağ ve 2 çorba kaşığı su ile hafifçe pişirin.
- Et suyunda ıslatılmış ve sıkılmış ekmeğin içi, kıyılmış maydonoz, yumurta ve peyniri karıştırın. Tuz ve kıymayı ilave edip yoğurun.
- Hazırladığınız hamuru **yuvarlamatik** ile yuvarlayalım.
- Yuvarladığınız köfteleri kızartın.
- Domatesi fesleğenle birlikte 10 dakika pişirin.
- Tuz, kalan yağ ve köfteleri ekleyip birkaç dakika daha pişirin.
- Makarnayı tuzlu suda diri kıvamda haşlayın. Süzüp domates sosu ve köfteleri karıştırın.
- Taze fesleğen yapraklarıyla süsleyip sıcak olarak servis yapın.



Ekşili Köfte

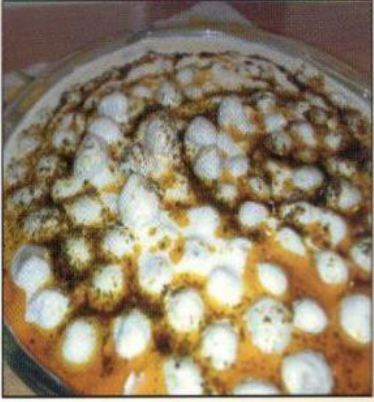
(6 Kişilik)

MALZEMELER :

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| 1 Su Bardağı Yeşil Mercimek | 1 Adet Soğan |
| 2 Su Bardağı Kısırlık Bulgur | Sıvı Yağ |
| 1 Su Bardağı Un | Erik Ekşisi |
| 100 Gr Ispanak | 2 Yemek Kaşığı Salça |

HAZIRLANIŞI :

- Mercimekler 2 bardak su ile hafif dişe dokunacak kadar haşlanır.
- Soğuk su ile yıkanır ve süzülür.
- Ayrı bir yerde bulgur sıcak su ile biraz da tuz katılarak beklemeye bırakılır. Bulgur iyice yumuşayınca un ile yavaş yavaş yoğrulur.
- Hazırladığınız hamuru **yuvarlamatik** ile yuvarlayın.
- Yemek pişirilecek tencerede soğan doğranarak kavrulur. Salça ilave edilir. Tercihe göre su da ilave edildikten sonra (kaynayacak), mercimekler ıspanak ve köfteler ilave edilir.
- Pişmesine yakın tuz ve erik ekşisi isteğe göre limon suyu da ilave edilir.
- Sıcak servis yapılır.



Yoğurtlu Bulgur Köftesi

(6 Kişilik)

MALZEMELER :

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| 2 Su Bardağı Köftelik Bulgur | 2 Tatlı Kaşığı Kırmızı Biber |
| 3,5 Tatlı Kaşığı Tuz | 1 Yemek Kaşığı Nane |
| 6,5 Su Bardağı Su | 2 Su Bardağı Yoğurt |
| 5 Yemek Kaşığı Un | 4 Diş Sarımsak |
| 7,5 Yemek Kaşığı Sıvıyağ | |

HAZIRLANIŞI :

- Bulguru genişçe bir kaba koyun.2 tatlı kaşığı tuz ilave edin.1 su bardağı suyu ara ara serpererek 10 dakika yoğurun.Unu ilave ederek 2/3 su bardağı su ekleyip 10 dakika daha yoğurun.Üzerine nemli bir bez koyun.
- Hazırladığınız hamuru **yuvarlamatik** ile yuvarlayalım.
- Yuvarladığınız köfteleri delikli süzgece alın.Kalan su ve tuzu tencereye koyup üzerine süzgeci yerleştirin.Kapağını kapatıp kaynayan suyun buharıyla köfteleri 20-25 dakika pişirin.
- Sarımsağı ezip yoğurda karıştırın.
- Yağı kızdırıp kırmızı biberi ve naneyi ekleyin ve karıştırın.
- Köfteleri haşlama suyuna katıp 1-2 dakika kaynatın
- Üzerine sarımsaklı yoğurt ve kırmızı biberli naneyi döküp servis yapın.



Kütahya Köftesi

(6 Kişilik)

MALZEMELER :

- | | |
|------------------------|------------------------------|
| 2 Çorba Kaşığı Tarhana | 1 Çay Kaşığı Nane |
| 2 Çorba Kaşığı Kıyma | 1 Çorba Kaşığı Tereyağı |
| 1 Çay Bardağı Bulgur | 1 Kase Yoğurt |
| 1 Çay Kaşığı Karabiber | 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Biber |
| 1 Yeterince Tuz | |

HAZIRLANIŞI :

- 2 Çorba kaşığı tarhanayı bir miktar ılık suyla ıslatın.
- 1 Saat sonra içine 1 çay bardağı bulguru ekleyin.Bulgurlar şişene kadar suyun içinde bekletin.
- Bulgur ve tarhananın içine 2 çorba kaşığı kıyma,1 çay kaşığı karabiber ve yeteri kadar tuz ekleyin.
- Malzemeleri yoğurup hamur haline getirin.
- Hazırladığınız hamuru **yuvarlamatik** ile yuvarlayın.
- Tencereye 3 su bardağı su koyun.Su kaynayınc köfteleri içine atın.
- Üzerine 1 kase yoğurdu dökün.
- 1 Çorba kaşığı tereyağını tavada eritin.Kırmızı biber ve naneyi ekleyin.
- Karıştırıp köftelerin üzerine dökün.



Sarımsaklı Bulgur Köftesi

(5 Kişilik)

MALZEMELER :

0,5 Kg İnce Bulgur
Yoğurmak İçin Su
1 Adet Yumurta
6-7 Dal maydanoz
1 Baş Sarımsak
Tuz

1 Tatlı Kaşığı Kimyon
1 Çorba kaşığı salça
1 Su Bardağı Zeytinyağı
1 Adet Limon
1 Su bardağı un

HAZIRLANIŞI :

- Bulguru yarım çorba kaşığı salça ile karıştırın.
- Üzerine azar azar su serpererek yoğurun.
- 5-10 dakika dinlendirip bulgurun şişmesini bekleyin.
- Karışıma un,yumurta,kimyon ve tuz ekleyin.
- Ara ara su serpererek yoğurun.
- Hazırladığınız hamuru **yuvarlamatik** ile yuvarlayın.
- Bir tencere su kaynatın.
- Yarım çorba kaşığı tuz ve yarım limon suyu ekleyin.
- Köfteleri ilave edip 15-20 dakika pişirin.
- Delikli kepçe ile servis tabağına alın.
- Zeytinyağında dövülmüş sarımsağı kavurun.
- 1 Çorba kaşığı salça ve kalan yarım limonun suyunu ilave edip kaynatın.
- Sarımsaklı karışımı köftelerin üzerine dökün.
- Maydanoz serpip servis yapın.

Yoğurtlu Ufak Köfte

(6 Kişilik)



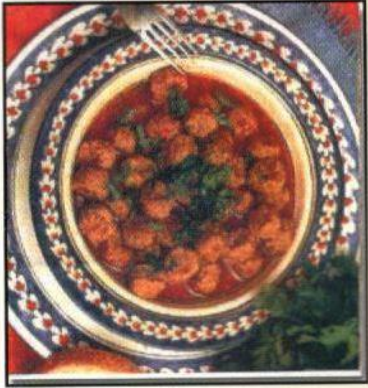
MALZEMELER :

4 Su Bardağı Köftelik Bulgur
500 Gr Yağsız Kıyma
1 Ortaboy Soğan
2 Yemek Kaşığı Un
Karabiber,Tuz

500 Gr Kuşbaşı et
1 Bardak Nohut
3 Su Bard.Süzme Yoğurt
1 Yumurta
Nane,Tereyağı

HAZIRLANIŞI :

- Bulgur,soğan,karabiber,tuz bir bardak su ile karıştırın.Makinadan geçirin.
Çekilen bulgurun içine kıyma ilave edin ve tekrar makinadan geçirin.
- Karışıma dağılmaması için un ilave edin ve iyice yoğurun.
- Hazırladığınız hamuru **yuvarlamatik** ile yuvarlayalım.
- Su kaynayan bir tencerenin üstüne süzgeç yerleştirin.içine köfteleri koyun.
Üstüne kapak kapatıp 20 dakika buharda pişirin.
- Tencereye etle yeteri kadar su koyup,kaynayınca etin köpüğünü alın.İçine
geceden ıslatılmış nohut,tuz ve karabiber koyup pişirin.
- Et ve nohut iyice pişince köfteleri ekleyin.
- Yoğurt'a yumurtayı katıp karıştırın,üzerine yemeğin suyundan ekleyerek
koyu ayran kıvamına getirin.Yemeğin içine yavaş yavaş karıştırarak dökün.
- Kısa bir süre kaynatın.
- Tavada yağı kızdırıp içine nane atın ve yemeğin üzerine dökün.



Bulgurlu Köfte

(6 Kişilik)

MALZEMELER :

- | | |
|------------------------|----------------------------|
| 0,5 kg Yağsız Kıyma | 2 Su Bardağı ince bulgur |
| 1 Adet soğan | 1 Çorba kaşığı salça |
| 1 Çay kaşığı karabiber | 1 Çay kaşığı kırmızı biber |
| 3-4 Dal maydanoz | 2 Çorba kaşığı margarin |
| 1 Tatlı kaşığı salça | 3 Su bardağı su |
| 1 Çay kaşığı tuz | |

HAZIRLANIŞI :

- Bir kapta bulgur, salça ve baharatları iyice karıştırın.
- Elinizle bulgurları ovalayıp ardından rendelenmiş soğanı ekleyin.
- Biraz yoğurduktan sonra kıymayı da ekleyip güzelce yoğurun.
- Karışım macun haline gelince **yuvarlamatik** ile yuvarlayın.
- Bu işlem bittikten sonra yemeği pişireceğiniz tencereye margarini koyun.
- Eridikten sonra 1 tatlı kaşığı salçayı ekleyip karıştırın.
- Üzerine 3 su bardağı su koyun ve 1 çay kaşığı tuz ekleyin.
- Köfteleri içine dökün ve 10 dakika pişirin.
- Üzerine ince kıyılmış maydanoz ekleyerek servis yapın.



Patates Köftesi

(6 Kişilik)

MALZEMELER :

- | | |
|------------------------|----------------------------------|
| 4 Adet Patates | 1 Yumurta sarısı |
| 1 Çay Kaşığı Karabiber | 1 Su Bardağı Kaşar Rendesini |
| 1 Çay kaşığı Tuz | 1 Çay Bardağı Un |
| 3 Yumurta | 1 Kahve fincanı kıyılmış dereotu |
| 1 Paket kabartma tozu | 3 Su bardağı sıvıyağ |

HAZIRLANIŞI :

- Patatesleri ince ince rendeleyip elinizle sıkarak fazla suyunu akıtın ve bir kaba alın.
- Un, karabiber, tuz, yumurta, dereotu, kaşar peyniri ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın.
- Hazırladığınız karışımdan oluşan hamuru **yuvarlamatik** ile yuvarlayın.
- Yumurta sarısını çırpıp köfteleri bulayın.
- Sıvı yağı tavada kızdırıp hazırladığınız köfteleri kızartın.
- Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağın çekirin.
- İlininca servis yapın.