

Abdigör Köfte (Ağrı)

Süre: 1 Saat 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 1 Saat
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gr dana veya kuzu eti (sinirsiz ve yağsız, dövülmüş)
- 1 adet kuru soğan (rendelenmiş)
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 6 su bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Eti Hazırlayın:

- Eti sinirlerinden arındırın ve bir havan veya keski yardımıyla iyice döverek macun kıvamına getirin.

2. Pirinci Haşlayın:

- Pirinci yıkayıp süzün.
- Kaynar su içerisinde yumuşayana kadar haşlayın, süzün ve soğumaya bırakın.

3. Köfte Harcını Yapın:

- Dövülmüş eti geniş bir kaba alın.
- Üzerine haşlanmış pirinç, rendelenmiş soğan, yumurta, un, tuz, karabiber ve kimyonu ekleyin.
- Tüm malzemeyi iyice yoğurun ve yumuşak bir kıvam elde edin.

4. Şekil Verin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlak ve hafif yassı köfteler yapın.

5. Köfteleri Haşlayın:

- Büyük bir tencereye suyu koyun ve kaynamaya bırakın.
- Kaynar suya köfteleri dikkatlice ekleyin ve orta ateşte **30 dakika** haşlayın.

6. Servis:

- Servis tabağına köfteleri alın.
- Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirerek sıcak servis yapın.

>> **İpucu: Abdigör Köftesi'nin kıvamını yakalamak için eti çok iyi dövmek ve iyice yoğurmak gereklidir.** Geleneksel olarak sade servis edilir, ancak yanında yoğurt veya sumaklı soğan salatası ile de sunulabilir.

Kiraz'ın Mutfağı