



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Afyon Usulü Göce Köftesi



Süre: 1 Saat 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 yumurta
- 3 yemek kaşığı un
- 1 kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 su bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta ile süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

2 su bardağı ince bulgur, 1 su bardağı sıcak su ve 1 yumurta malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak piştirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sıtlı, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

Köfteleri sarımsaklı yoğurt ve kızdırılmış salçalı tereyağıyla sıcak servis edin. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifi tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:



1. Köfte harcını hazırlayın:

- 2 su bardağı ince bulgur, 1 su bardağı sıcak su ve 1 yumurta malzemelerini geniş kapta birleştirip bulgur şişene kadar dinlendirin.
- Yumurta ve unu ekleyerek ele yapışsa da biçim alabilen sıkı bir harç yoğurun.

2. Köfteleri şekillendirin:

- Ellerinizi hafifçe ıslatıp harçtan küçük parçalar alın ve eşit boyda yuvarlayın.
- Şekillenen köfteleri un serpilmiş tepsiye birbirine değmeyecek biçimde dizin.

3. Haşlayın:

- Geniş tencerede tuzlu suyu kaynatıp köfteleri partiler halinde suya bırakın.
- Köfteler yüzeye çıkıp içleri pişince kevgirle alın ve fazla suyunu süzdürün.

4. Soslayın:

- Yoğurdu sarımsakla karıştırıp köftelerin üzerine yayın.
- Tereyağında salçayı kısa süre çevirin ve sıcak sosu yoğurdun üzerine gezdirerek servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Köfteler haşlama sırasında dağılmamalı ve kesildiğinde ortasında kuru bulgur kalmamalıdır. Deneme köftesi dağılıyorsa harcı biraz daha yoğurun veya az miktarda unla toparlayın.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden siğ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Köfteleri küçük ve eşit yuvarlamak içlerinin dağılmadan pişmesini sağlar.