



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

ACEM KÖFTESİ



Yarım kg orta yağlı kıyma
1  ay bardaęı pirinç
1 adet kuru soęan
Yarım  ay kaşığı kekik
1  ay kaşığı tuz
10 adet küçük patates
Salçası için:
3 su bardaęı su
1  orba kaşığı salça
1  ay kaşığı tuz
1  orba kaşığı kuru reyhan

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

Not: Acem köftesi Kars'a özgü bir tariftir.