



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتاي لذيد المتواضع من وصفات الأكل

كوفته الجرح Sarilira Köftesi



٥٠٠ غرام كوفته لحم
١ فنجان قهوة رز
١ عدد بصل جاف
٢ عدد بيض
١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة شاي فلفل أحمر
١ كوب ماء زيت سائل
٤ - ٥ طحين مخلوط

- # يغسل الأرز ويغلى (حوالي ٢٠ دقائق)
- # يؤخذ ١ ملعقة زيت في قدر ويضاف عليها البصل مقطوعة الرقيقة ويحمر في حرارة المتوسطة
- # ويضاف نصف قرن اللحم الموجودة على البصل , ويحمر عدة دقائق أيضا ثم يؤخذ من المحجر
- # عندما يبرد قليل يضاف عليها الأرز المغلي , وفرم اللحم الخام والملح والفلفل الأسود ويعجن حوالي ٥ دقائق
- # بعدما تنتظر حوالي نصف ساعة يؤخذ جزءا على كبر نصف الليمون يتداول بين كفتان ثم يعطي على شكل ليرة
- # الكوفتيات المحصول أولا يدمج في البيض ثم في الطحين
- # يغلي في زيت المحروقة حتى تعطى شكل لون أصفر

ملاحظة : لأعطاء الكوفتيات مطلوب اللون لا بد أن يحرق في زيت المحروقة