

# Tarhanal Köfte Tava

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~318 kcal

Açlık bar 8/10

Uşak Tarhanası 21 günlük fermantasyonu ve Türk Patent coğrafi işaret tescili (Tescil No 209, Menşe Ad1) ile diğer tarhanalardan ayrılmaktadır. Yoğurt, biber ve domatesin yaz boyunca olgunlaştığı bir mayalanma ürünüdür. Bu tava, klasik köftesini Uşak tarhanasının ekşi, baharatlı sosuyla buluşturur. Yöre tarhanasının çorba dışında değerlendirilen modern bir uyarlama.

## Malzemeler

- 400 gr Dana kıyma
- 3 yemek kaşığı Tarhana
- 1 adet Soğan
- 2 su bardağı Su
- 0.3 su bardağı İnce bulgur
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 yemek kaşığı Sıyağ
- 1 çay kaşığı Kuru nane (opsiyonel servis)

## Yapılı

1. İnce bulguru 3 yemek kaşığı suda 10 dakika suda pişirin.
2. Geniş kâsede dana kıyma, suda pişirilmiş bulgur, rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak, tuz, karabiber ve kimyonu 5 dakika suda kavurun.
3. Karşınımda küçük yassı köfteler şekillendirin; tavada sıyağın sıcak yüzünü 3-4 dakika kızartın.
4. Ayrı tavada 1 yemek kaşığı sıyağda salçayı 1 dakika kavurun; Uşak tarhanasını su bardağı suyla açıp salçaya ekleyin.
5. Köfteleri tarhana sosuna alıp sıcak tava keşte kapaklı 10 dakika pişirin; aroma yoğunlaşsın.
6. Üzerine opsiyonel kuru nane serpip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tarhanayı kaynar suya değil ılık suya açın. Kaynar su tarhananın aromasını kaybeder. Sos kıvamının yoğunluğundan biraz akışkan olmalı.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak kavaş ve yanında soğuk cacık servis edin.

## Alerjenler

Gluten