CEVİZLİ İÇLİ KÖFTE

1 paket tereyağı
5 kuru soğan
1 su bardağı küçük doğranmış ceviz
Yarım demet maydanoz
Reyhan
Tuz
750 gr acı pul biber
Yarım kilo kıyma
1 yemek kaşığı ince bulgur
2 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı tereyağı
Biber salçası
Domates salçası

İç malzemenin hazırlanışı: Tereyağını eritin, içine kıymayı koyup bir güzel kavurun, sonra soğanı ince ince kıyın, onu da kavrulmakta olan kıymanın içine atıp pembeleşene kadar kavurun. Biber salçasını da atın, biraz da salçayı kavurun, kokusunun çıkması için en son ceviz, maydanoz ve reyhanı atın, tuzunu yeterince ayarlayın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Yağının iyice donmasını sağlayın, bir püf noktası vereceğim malzemeyi bir tepsiye tatlı kaşığıyla, küçük küçük toplar halinde dizin dondurucuya atıp dondurun. Böyle yaparsanız içi donmuş olduğu için içli köfteyi yapmak daha kolay olur. Dış malzemenin hazırlanışı: Kıymayı geniş bir yoğurma kabına alın, içine soğanı çok ince doğrayıp katın ve sonra salça, reyhan, maydanoz, tuz bırakıp karıştırın.En son bulguru da bırakıp arada elinizi suya batırarak birbirini tutana kadar yoğurun. Sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp işaret parmağınızla ortasına batırıp içini açın, dondurduğunuz iç malzemeyi ortasına yerleştirip etrafını iyice boş yer bırakmayacak şekilde yerleştirin. Bütün malzemeye aynı işlemi yapıp bir kenara koyun. Sosunun hazırlanışı : Tereyağını tencereye atın, içine biber ve domates salçasını bırakın. İyice kavurun ve sonra suyunu da ilave edip kaynamaya bırakın. Kaynayınca köfteleri teker teker içine atıp 10 dk kaynatın, pişen köfteleri servis tabağına alıp sosuyla birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:70590 • adı:Cevizli İçli Köfte • gönderen:bahar gibi • indirme tarihi:24.04.2024 - 21:20