DİYARBAKIR İÇLİ KÖFTESİ

Anadolujet Magazin

2 su bardağı ince bulgur
2 su bardağı sıcak su
1 yumurta
Tuz
İç harcı için:
250 g kuzu kıyması
2 orta boy soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı dövülmüş ceviz
1 tatlı kaşığı reyhan
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı tuz
Pişirmek için:
1 litre su
2 yumurta
1 litre sıvı yağ

İnce bulgura, tuz atıp, sıcak suyu üzerine döktükten sonra üzerini kapatıp yarım saat kadar şişmesini bekleyin. Bu sırada bir tavada tereyağında soğan, kıyma ve baharatları suyunu iyice çekinceye kadar kavurun. Arzu ederseniz iç harcına dövülmüş ceviz de ekleyebilirsiniz. Diğer tarafta şişen bulgura bir yumurta kırarak yoğurmaya başlayın. Gerektikçe ellerinizi ıslatın. Hamur kıvamına gelip, bulgurlar birbirlerine yapıştığında ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Bir avucunuzda tuttuğunuz bulgur hamurunu diğer elinizin işaret veya başparmağıyla incelterek oyun. İçi açılan hamura bir tatlı kaşığı kadar harçtan doldurup, dışını ıslatarak kapatın. Hazırladığınız köfteleri kaynayan suda haşlayın. Haşladığınız içli köfteleri yumurtalara batırıp, kızgın yağda kızarttıktan sonra servis edin.