



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ KÖFTE (ŞANLIURFA)

1/2 kg ince kısırlık bulgur
3 bardak sıcak su
3 bardak un, tuz
İç malzemesi
Yarım kilo Dana kıyması
2 Kuru soğan
Yarım Demet maydanoz
karabiber, kırmızıbiber, tuz

Bulgurun üzerine sıcak suyu dökün ve yarım saat bekletin.

Daha sonra bulgurun üzerine ununu tuzunu ekle ve yoğurmaya başla. Eğer cıvık olursa un ilave edebilirsiniz. Kulak memesinden biraz sert olacak kıvamı. Yumurta büyüklüğünde parçalar kopartıp, elinizle şekillendirip içi çukur yapıyorsunuz. İç Hazırlaması

Yağ, soğan hazırlanıp pişince, ard arda kıymayı ince kıyılmış maydanozu ve baharatlarımızı ilave ediyoruz.

Ocakta biraz kavurduktan sonrada soğumaya biraz bırakınız. Kuyu gibi açmış olduğumuz hamurumuzun içine iç malzememizden kaşık yardımı ile çok doldurmayacak şekilde koyuyoruz.

Ocakta Kaynayan suyumuzun içerisine tuz atın ve toplarımızı içinde 15 dk pişmeye bırakın ve tek tek çıkartın. Bir yandan da tavamıza yağ koyuyoruz. toplarımızı kızartıyoruz.



Fotoğraf "mutfak kölesi" tarafından gönderildi. 25.04.2017