



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇLİ KÖFTE (DİYARBAKIR)

Dış için:

1 kg ince bulgur

1 yumurta

Tuz.

İç Malzemesi İçin:

1 kg kuzu kıyması

1/2 kg soğan

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı yenibahar

Tuz

Bulgur geniş bir kapta ıslatılır ve bir saat kadar bekletilir. Kıyma suyu çekene kadar kavrulur ve yağı eklenip biraz daha kavrulur. Sonra ince ince kıyılan soğan iyice ölene kadar kavrulup kıymaya eklenir. Üzerine tuz, karabiber ve yenibahar konarak soğumaya bırakılır. Dış malzeme hamur haline getirilir ve birbirine yapışıp elle şekil alana kadar yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde koparılan hamur parçaları ortası inceltilerek açılır ve soğumuş olan kıyma yerleştirilip yuvarlatılır. Daha sonra geniş bir tencerede bol su ve tuz atılıp iki dakika haşlanıp çıkartılır.

[ML® İçli Patates Köftesi için tıklayın](#)

