İÇLİ KÖFTE (GAZİANTEP)

https://www.gaziantepmutfagi.org

Köftenin dışı için:
400 g çiğ köftelik yağsız kıyma
6 bardak ince köftelik bulgur (simit)
1 adet soğan
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
1½ tatlı kaşığı tuz
Köftenin iç harcı için:
500 g yağlı kıyma (Et tadının öne çıkması için iç harcında kıyma yerine zırh kıyması kullanabilirsiniz.)
3 adet soğan (büyük boy)
2 yemek kaşığı sadeyağ
1 bardak ceviz
½ bardak Antep fıstığı
¾ tatlı kaşığı tuz
1er çay kaşığı karabiber ve yenibahar
4 su bardağı zeytinyağı (kızartma için)

Köfte iç harcı: Soğanları soyun ve ince ince doğrayın.
İç Antep fıstığını bir taşım kaynatın, yumuşayan zar gibi ince kabuğunu soyun.
Cevizi havanda iri kalacak şekilde dövün.
Kıymayı bir tencerede sadeyağ ile kavurun, ince doğranmış soğanı ekleyin, soğanlar şeffaflaşıp yumuşayıncaya kadar kavurmaya devam edin.
Karabiberi ve yenibaharı ekleyerek bir-iki kez daha çevirin.
İsterseniz bir tutam tarçın da katabilirsiniz.
Kıymayı ateşten alın, ceviz ve Antep fıstığını ekleyin, altüst ederek soğumaya bırakın.
Köfteyi kolay doldurmak için, iç harcı soğuk, hatta yağı donmuş olmalıdır.
Köftenin dışı ve yapılışı:
Soğanı çok ince doğrayın ve tuz ile harmanlayın.
Yoğurmak için uygun geniş bir tepsi veya leğende, soğan, ince köftelik bulgur, çiğ köftelik kıyma ve toz kırmızıbiberi karıştırın.
Ellerinizi azar azar su ile ıslatarak karışım macun gibi olana kadar yoğurun.
Karışım biraz toparlanınca unu ekleyin ve yoğurmaya devam edin.
Köfteler, avuç içinde dağılmadan şekil alabilecek kıvama gelinceye kadar sakızlandırın.
Her seferinde elinizi ıslatarak köfteden küçük limon büyüklüğünde parçalar koparın ve avuç içinde işaret parmağı ile köftenin içini oyun.
Dondurulmuş içten elinizdeki köfteye sığacak kadar ceviz büyüklüğünde bir parça alın ve içi oyulmuş köftenin içine koyarak ağzını kapatın.
İnce uzun şekil verip uçlarını yuvarlayın.
Doldurulmuş köfteleri kızgın zeytinyağında kızartın.
İsterseniz köfteleri yağda kızartma yerine, 10-15 dakika buharda haşlayabilirsiniz.

Not: İçli köfteyi bolca yaparak bir kısmını derin dondurucuda saklayabilirsiniz. Köfteleri dondururken bir tepsiye birbirine değmeyecek şekilde dizin. Donunca saklama kaplarına alın. Derin dondurucudan çıkarılan içli köfteleri hiç bekletmeden kızgın yağda kızartın.
İçli köfte yapılması ne kadar zor ise, yenilmesi de bir o kadar güzeldir.
Köftenin dışı için hazırlanan bulgurlu karışımın kolay şekil alması için çok iyi yoğurulması gerekir.
Elle yoğurma işlemini kolaylaştırmak için, karışım et değirmeninden çekilerek yumuşatılabilir.
Değirmenden çekilen karışım, daha sonra, elle biraz daha yoğurularak iyice sakızlandırılmalıdır.
Asıl maharet, bu karışımı elde oyarak içini doldurmaktadır.
Gaziantep'te içli köftenin doldurulması için dâhiyane yöntemler geliştirilmiştir.
Örneğin, et değirmenine takılan özel içli köfte aleti yardımıyla işin kolayına kaçanlar vardır.
İçli köfteyi yassı daire şeklinde de yapabilirsiniz.
Bu şekilde yapılan içli köfteye içli yapma denir.

© lezzetler.com tarif no:86392 • adı:İçli Köfte (Gaziantep) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:00