İÇLİ KÖFTE (KAYSERİ)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Dış Harcı için:
5 su bardağı esmer köy bulguru
250 gr. Yağsız kıyma
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı çavdar unu
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı toz biber
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kimyon
İç Harcı için:
1 kg yağlı koyun eti kıyması
5 adet orta boy soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı reyhan
1 yemek kaşığı ceviz içi
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı karabiber-kırmızı biber
Tuz

İçi için, önce yağlı koyun kıyması bir tencerede kısık ateşte pişmeye bırakılır. Küçük doğranan soğanlar, pişmekte olan kıymanın içersine atılır ve iyice kavrulur. Kavrulmak üzere olan harcın içersine salça ve baharat atılıp, 1-2 dakika pişirilir. Pişirilen harcın içersine maydanoz ve ceviz içi de eklenir, birazda pişirildikten sonra ocaktan indirilir
Dış harcı için, önce yağsız et, bir kaba konur, Köy yumurtası, çavdar unu, salça ve gerekli baharatlar eklenip yoğrulur. Sonra geniş kapta, bulgurla beraber azar azar su ilave edilerek iyice yoğrulur. Yumuşaklığı kontrol edilip, ceviz büyüklüğünde alınır. Yuvarlak ya da oval şekilde yuvarlanıp, soğumuş olan iç kıyma içersine konur ve kapatılır.



© lezzetler.com tarif no:131666 • adı:İçli Köfte (Kayseri) • gönderen:lüle • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:19