İÇLİ KÖFTE

750 gr. dana kıyması (iki kere çekilmiş)
1,5-2 su bardağı ince bulgur
3-4 yumurta (1 tanesi, hamura, 2- 3 tanesi kızartılırken kullanılacak.)
1 avuç ceviz içi, 2 soğan
Çam fıstığı, kuş üzümü (1'er çorba kaşığı)
1 çorba kaşığı margarin
1 bardak zeytinyağı veya ayçiçek yağı
2 kahve kaşığı karabiber ve tuz
2 kahve kaşığı kimyon
1 kahve kaşığı kırmızı biber

İçinin Hazırlanması:
İnce doğranmış soğan, çam fıstığı, margarin ile kavrulur. Kıymanın yarısı ilave edilir. Suyunu çekince, tuz, karabiber, kimyon, doğranmış ceviz, kuş üzümü konup karıştırılır.
1- İnce bulgur ile kıymanın diğer yarısı, tuz, karabiber, kırmızı biber ve bir yumurta, ara sıra su serperek iyice yoğrulur.
2- Yumurtadan küçük parçalara ayrılıp avuç içinde parmak yardımı ile mümkün olduğu kadar ince açılır.
3- Hazırlanan iç doldurulup delik kapatılır. Islak avuç içinde sıkılıp düzeltilir.
4- Kaynar az tuzlu suda birkaç dakika haşlanır (suyu fazla kaynatmamalı). Delikli kepçe ile alınıp, ılınınca çatalla çırpılmış yumurtaya batırılır. Kızgın yağda kızartılır.

ML® İçli Patates Köftesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1291 • adı:İÇLİ KÖFTE • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:17.04.2024 - 15:45