İÇLİ KÖFTE

2 Su Bardağı Köftelik Bulgur
1 Su Bardağı İrmik
250 Gr. Kıyma (İki Kez Çekilmiş)
1 Adet Yumurta
1 Çorba Kaşığı Salça
1 Tatlı Kaşığı Acı Biber Salçası
Tuz
Kimyon
1 Su Bardağı Su (oda sıcaklında beklemiş)
İç Harcı İçin:
4 Adet Patates
1 Adet Soğan
2 Diş Sarımsak
1 Çorba Kaşığı Salça
Tuz
Karabiber
Sıvıyağ

Patatesler haşlanırken geniş bir tepsiye köftelik bulgur, irmik, yumurta, acı ve tadı salçayı da ilave edip yoğurmaya başlayın. Suyunu yoğurdukça azar azar ekleyin. 15 dakika yoğunluktan sonra iki kez çektirdiğiniz kıymayı ilave edin. Tuz ve baharatını ayarlayıp 10 dakika daha yoğurun. Harç elinize yapışmaya başladığında 20 dakika dinlenmesi için üzerini kapatın. Patatesleri soyup rendeleyin. Yemeklik doğranmış soğan ve sarımsağı sıvıyağda pembeleşe-ne kadar kavurun. Kavrulan soğana salçayı ekleyip bir ila kez çevirin. Rendelediğiniz patates tuz ve karabiberi ilave edip tencereyi ocaktan alın. Dinlenmiş bulgurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın. İşaret parmağınızla hafifçe bastırarak köfteleri şekillendirip içlerine patatesli harçtan pay edin. Köftelerin ağzını kapatıp kaynar limonlu suda 5 dakika kadar haşlayın. Haşlanan köfteleri kızgın yağda önlü arkalı kızartıp servis edin.

© lezzetler.com tarif no:70287 • adı:İçli Köfte • gönderen:Asrın • indirme tarihi:24.04.2024 - 12:01