İÇLİ KÖFTE

1 su bardağı ince bulgur
2 yumurta
1 çay bardağı irmik
100 gram yağsız et
Yarım çay bardağı sıvı yağı
1 çorba kaşığı acı biber salçası
İçi için
2 soğan
300 gram kıyma
100 gram ceviz içi
Kimyon, karabiber, isot, yenibahar, tuz

Öncelikle köftenin dışını yapmamız için geniş bir kabın içinde bulguru, yağsız kıymayı, rendelenmiş yarım soğanı, salçayı, irmiği ve tuzu güzelce yoğurmaya başlayın. Üzerine azar azar su ekleyip yumuşak macun kıvamında bir harç yapın. İçi için tereyağında yağlı kıymayı iyice kavurun, üzerine rendelenmiş soğanı ekleyip kavurmaya devam edin. Maydanoz, sarımsak, salça ve kıyılmış cevizleri ekleyip ocaktan alın. Bu harcı da soğumaya bırakın. Bulgurlu harçtan elinizi ıslatarak kopartıp içlerini oyun. İçine cevizli harcı ilave edip kapatın. Uçlarını sivrileştirin ya da üçgen şeklinde kapatın. Hatta bazı yörelerde top şeklinde de hazırlıyorlar. Kaynayan tuzlu suda haşlamaya bırakın. Köfteler önce dibe çökecek ama piştikçe suyun yüzeyine çıkacaktır.

© lezzetler.com tarif no:87890 • adı:İçli Köfte • gönderen:kar tanem • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:00