



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇLİ KÖFTE (ŞANLIURFA)

Hamuru İçin:

- 2 yemek kaşığı irmik
- 3 su bardağı köftelik bulgur
- 3 su bardağı su
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber

İçi için:

- 3 kg yemeklik kıyma
- 450 gr çekilmiş ceviz
- 3 kg kuru soğan
- 1 su bardağı ayçiçeği yağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- Çay kaşığı ucuyla karabiber

Hamurun yapılışı: Bulguru, irmiği, tuzu ve pul biberi karıştırın, üzerine su ekleyin. 1 saat dinlendirdikten sonra yumurta ilave edip yoğurun.

İçinin yapılışı: Kıymayı yağsız kavurun. İnce ince doğradığınız soğanı ayrı bir tencerede ayçiçeği yağı ile kavurun. Kavurma işlemi bittikten sonra tuz, biber, kimyon, karabiber, ve çekilmiş cevizi ilave edilip karıştırın, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kıyma ile karıştırın.

Hazırlamış olduğunuz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak ortasını oyun. İçine bir yemek kaşığı kıyma karışımı ilave edin ve ağzını kapatın. Hazırladığınız içli köftelere oval şekil verin ve yağda kızartın.

