İÇLİ KÖFTE (SİVAS)

Şenay Siliğ

500 gr çekilmiş kıyma
50 gr tereyağı
½ çay bardağı sıvı yağ
2 adet iri soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı ceviz (iri taneli dövülmüş)
1 tutam maydanoz
İsteğe göre tuz
Kırmızı pul biber
Karabiber
Kimyon
Hamuru için:
3 su bardağı köftelik bulgur (ince bulgur)
1-2 adet yumurta (kıvamına göre 2. yumurta gerekebilir)
1 su bardağı un (tepeleme değil)
½ yemek kaşığı biber salçası
½ yemek kaşığı domates salçası
İsteğe göre tuz
İsteğe göre kırmızı ve karabiber

İçi için; soğanları ince ince doğrayalım. Maydanozu ince ince kıyalım. Kıymayı suyunu çekene kadar kavuralım. Üzerine tereyağını, sıvı yağı ilave edelim ve kavuralım. Sonra soğanları ilave edelim ve kavuralım. Daha sonra salçaları, cevizi, tuzu ve baharatları ilave edelim ve kavuralım. Son olarak maydanozu ilave edip karıştıralım ve buzdolabında soğumaya bırakalım (iç malzeme iyice donsun ki sonradan yağları akmasın). Hamuru için bir kaba bulguru koyalım ve üzerine sıcak su gezdirip şişene kadar bekleyelim. Sonra yumurtaları, unu, salçayı, tuzu ilave edelim ve iyice yoğuralım. Yoğururken ara ara üzerine ılık su gezdirelim ve elimizi ıslayalım. Hamurun kıvamı macun gibi olana kadar yoğurmaya devam edelim. Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparalım. Yuvarlak olacak şekilde işaret ve orta parmağımızla açıp inceltelim. Daha sonra kıymalı harçtan bir kaşık koyalım. Ortaları yuvarlak uç kısımları sivri olacak şekilde ve fazlalıklarını çıkartarak şekil verelim (Bu işlemi yaparken elimizi soğuk suyla ıslatalım ki elimize yapışmasın). Hazırladığımız köfteleri kaynamış tuzlu suda haşlayıp servis tabağına aldıktan sonra üzerine kızdırılmış tereyağı ile servis yapalım.



© lezzetler.com tarif no:117874 • adı:İçli Köfte (Sivas) • gönderen:müthiş lezzetler • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:45