



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İKBEKET (İÇLİ KÖFTE) (MARDİN)

500 gram kıyma
500 gram ince yarma
250 gram ince bulgur
4 adet soğan (orta büyüklükte)
50 gram kişniş
50 gram margarin
1 demet maydanoz
Tuz, karabiber ve yenibahar

İnce yarma, tuzlu suda 30 dakika bekletilir. Bu arada iç hazırlanır.

İç Hazırlama: Soğanlar ince ince doğranıp pembeleşene dek margarinle kavrulur. Pembeleşince kıyma, tuz, karabiber ve yenibahar eklenip hafif ateşte beş dakika karıştırılır. İnce kıyılmış maydanozlar da ilave edilir ve tencere ateşten alınır.

Hamur Hazırlama: Bekletilen yarmaya bulgur ve kişniş eklenerek iyice yoğrulur. Oluşan hamur ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Her parça elle yumurta şeklinde açılır, hazırlanan iç doldurulur ve ağzı sıkıca kapatılır. Büyükçe bir tencerede bolca su (3 litre) kaynatılır. Kaynayan suya tuz ve köfteler (en fazla 30 adet) atılır. Haşlamaya bırakılan köfteler, 10 dakikada bir dikkatlice karıştırılır. Haşlanan köftelere, suyu ılıklaştıracak kadar (yarım litre) su dökülür. Köfteler tencereden çıkarılarak bir süzgece alınır. Suyu süzülen köfteler, tere, marul ve maydanoz serpiştirilmiş tabaklara alınır. Limon ve domates dilimleriyle servis edilir.