



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTAKYA USULÜ İÇLİ KÖFTE (HATAY)

1 kg İnce Bulgur
1 Çorba Kaşığı Un
1 Çorba Kaşığı Acıbiber Salçası
1 kg Koyun Kıyması
İsteğe Bağlı Karabiber
İsteğe Bağlı Kimyon
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Kırmızı Pul Biber
Sos İçin:
750 g Koyun Kıyması
3 Adet Kuru Soğan
1/2 Demet Maydanoz
1 Su Bardağı Zeytinyağı
İsteğe Bağlı Karabiber
İsteğe Bağlı Kimyon
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Kırmızı Pul Biber

Kabuk: Bulguru sıcak suda bekletin, süzün. Un, biber salçası, iki kez çekilmiş kıyma, baharat ve tuz ile uzun süre yoğurun. Oluşan hamuru iki kez daha kıyma makinesinden geçirin ve yoğurmaya devam edin. Bir saat kadar bekletin.

Harcı: Kıymayı ve soğanı kavurun, maydanozu tuz ve baharatı ilave edin. Bu harcı soğumaya bırakın. Ceviz büyüklüğünde kopardığınız kabuk hamurunu elinizin içinde yassılaştırın. İçine harcı doldurarak uçları inceleyecek şekilde içli köfteleri oluşturun. İçli köfteleri sıvıyağda kızartın veya suda haşlayın.

Servis şekli: Zeytinyağı, doğranmış maydanoz ve nar ekşisinden oluşan bir sosu üzerlerinde gezdirerek ılık bir şekilde servis edin.

