



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ARMUT KÖFTE

500gr. içli köftelik bulgur

2 adet yumurta

2 avuç un

Haşlamak için 3 lt kaynar su

Kızartmak için 100-150 gr tereyağı

İÇ MALZEME

500 gr. tavuk kıyması

1 yemek kaşığı tereyağı

1 adet kuru soğan

1 tatlı kaşığı salça

1 tatlı kaşığı pulbiber

1 tatlı kaşığı kekik

Tuz

1. Tavuk kıymasını bir tencereye alıp suyunu çekip bırakana kadar kavurun. Kıyma suyunu çekmeye yakın ince doğranmış soğan, tuz, biber, salçayı ve ocaktan almaya yakın kekik ilave edip soğumaya bırakın. İçi buzdolabında tutarak dondurabilir ya da birkaç saat önceden hazırlayabilirsiniz.
2. Diğer yandan içli köftelik bulguru nemlenecek kadar az bir suyla ıslatın. (oda sıcaklığında su) Tuzu, unu, ve yumurtayı ilave edip ara sıra elinizi ıslatarak yoğurun. (fazla sulu olmamasına dikkat edin köftenin açılması zor olur ve dağılır.) Elinizle açtığınızda açılacak kıvama gelene kadar.
3. Yoğurduğunuz köfteden cevizden az büyük parçalar alıp avcunuzun içinde tutarak diğer parmaklarınızla havuz şeklinde açın.
4. Kıymalı harcı açtığınız köftelerin içine doldurup yavaşça büzerek kapatın ve armut şekli şekli vermeye çalışın. Tüm malzemeler bitene kadar bu işlemi tekrarlayın.
5. Derince bir tencerede kaynayan suya tuz ilave ederek köfteleri tek tek kaynayan suya bırakın. Kaynamaya başladıktan yaklaşık 10 dk. sonra kadar köfte leri delikli bir kepeyle bir süzgece alın.
6. Daha sonra geniş bir tavada eriyen tereyağında arkalı önlü çevirerek yağlayın. Nane yapraklarından saplı şekilde kopararak köftelerin tepesine batırıp armut görüntüsünü tamamlayın. Sıcak sıcak servis yapın.