



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BİBER EZMELİ İÇLİ KÖFTE

Dış için;
100 gr yağsız kıyma
1 yemek kaşığı irmik
1.5 su bardağı köftelik bulgur
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı kaya tuzu
1 çay kaşığı pul biber
1 adet yumurta
İçi için;
500 gr kıyma
2 adet kıyılmış kuru soğan
100 gr kıyılmış ceviz içi
Yarım demek kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kaya tuzu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Servis için;
Penguen Cevizli Biber Ezmesi
Tereyağı
Limon Tuzu

İlk önce soğanı yağda kavurmaya başlayın.

Soğan iyice kavrulunca kıymayı ve baharatları ekleyin ve kavurmaya devam edin.

Kıymada kavrulunca ceviz içini ve maydanozu ekleyip soğumaya bırakın.

Diğer tarafta dış için gereken tüm malzemeleri hamur yoğurur gibi yoğurmaya başlayın ancak suyu azar azar ekleyin.

Yaklaşık yarım saat yoğurmaya devam edin.

Soğuyan kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve yuvarlamaya başlayın.

Hazır olan dış hamurdan da ceviz büyüklüğünde parçalar koparık avuç içinizde açın ve ortasına kıymayı yerleştirip dışını güzelce sarın.

Tüm malzemeye bu işlemi uygulayın.

Hazır olan içli köfteleri içine limon tuzu koyduğunuz bol suda 5 dakika haşlayıp servis tabağına alınız.

Tereyağında Penguen Cevizli Ezmeyi kavurup içli köftelerin üzerine dökün.

Dilerseniz limon dilimleri ile servis edin.



© lezzetler.com tarif no:138081 • adı:Cevizli Biber Ezmeli İli Köfte • gönderen:sukunet • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:03