



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DÖĞÜRCEKLİ İÇLİ KÖFTE (TUNCELİ)

Çemişgezek Belediyesi

Düğürcek az miktarda un ile suda ıslatıldıktan sonra tekrar katıştırılarak yoğururlunca erir Soğan, kavurma et, küncü (susam) veya kabuksuz çekirdek havanda dövülerek tavada ve yağ ile kızartılır. Hazırlanan bu iç, düğürcek'li karışıma baş parmakla boşluk yaparak doldurulur, ağzı kapatılır Kazanın içerisine dizilir, su konarak pişirilir. Tepsiyeye çekilir (dizilir). Tamamen soğuyunca üzerine yağ dökülüp yenir.

© lezzetler.com tarif no:39638 • adı:Düğürceklİ İçli Köfte (Tunceli) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:32