DOLMALI KÖFTE (ŞANLIURFA)

3 su bardağı bulgur
300 gr. çiğ köftelik kıyma
1 tatlı kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı irmik
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber
İçi için:
1 kg. kıyma
6 adet kuru soğan
1 su bardağı ceviz
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

İçi için; et tencereye alınır, suyu çekene kadar kavrulur. Üzerine doğranmış soğanlar ve 1 çay bardağı sıvı yağ ilavesi ile iyice kavrulur.
1 yemek kaşığı tereyağı ilave edilir, ardından baharatlar katılır, bir süre daha kavrulur, ceviz ilave edilerek ocağın altı kapatılır ve soğumaya bırakılır.
Soğuduktan sonra iç bir tabağa alınır, hafif bir şekilde donuncaya kadar buzlukta bekletilir.
Bu arada bulgur, çiğ köfe tepsisine alınır, üzerine tuz, karabiber ve pul biber eklenir su da ilave edilir ve bir süre yumuşaması için bekletilir.
Arada bir su ilavesi ile köfte yoğurulmaya başlanır, kıyma ilave edilerek yoğurmaya devam edilir.
İrmik, un ve yumurta da ilave edilerek yumuşayana kadar yoğurulup hazırlanır.
Hazırlanan köfte harcından mandalina büyüklüğünde parçalar alınır, hafif elimizi ıslatarak elde yuvarlanır, işaret parmağının yardımıyla ortası oyularak kenarlara doğru genişletilir.
İçine kıymalı harçtan yeteri kadar doldurulur, çevirerek ağzını kapatılır ve yuvarlak şekil verilir.
Bütün köfteler bu şekilde hazırlanarak bir süre tepside dinlendirilir.
Tencereye sıcak su alınır, tuz eklenir ve kaynatılır, dolmalık köfteler içine atılarak haşlanır.
Suyun yüzeyine çıkınca köfteler haşlanmış demektir, sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:121570 • adı:Dolmalı Köfte (Şanlıurfa) • gönderen:İ • indirme tarihi:08.05.2024 - 04:39