DOLMALI KIFTE (ŞANLIURFA)

300 gr kuru soğan
1/2 kg orta yağlı koyun kıyması
100 gr ceviz içi
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı alat (yenibahar)
3 tatlı kaşığı tuz
400 gr kara et (dövülerek, macun haline gelmiş yağı, siniri alınmış et)
1 kg köftelik bulgur
150 gr isot
1 çay bardağı un

Orta boy 1 adet kuru soğan köfte için ayrılır. Geri kalan soğanlar ince kıyılarak kıymayla beraber bir tencereye konulur. 1 çay bardağı su konularak pişirilir. Kıyma suyunu çekince kendi yağında da biraz kavrulur. Şayet et yağsız olursa 1 çorba kaşığı sadeyağ ilave edilmelidir. 100 gr ceviz içi ezilerek ufalanır ve ete atılır. Karabiber, alat (yenibahar), bir tatlı kaşığı tuz etine atılarak karıştırılır. Bu karışım dolmalı köftenin içidir. Bir tepsiye kara et, köftelik bulgur, biber, 2 tatlı kaşığı tuz konur. Köfte için ayrılan 1 soğan dört parçaya bölünür, o da tepsiye konur. Su alınıp hepsi birlikte yoğrulur. Yoğrulan köftenin üzerine un serpilerek tamamen karışıncaya kadar tekrar yoğrulur. Yoğurma işlemi bittikten sonra cevizden biraz büyük bir parça alınarak parmakla içi oyulur. Karışımın içine atılan iri parça soğanlar ele geldikçe çıkartılarak atılır. Oyulan köftenin içi, önceden hazırlanmış olan kıyma etle doldurulur. Ağzı kapatılarak el ayasında yuvarlanıp küre şekline getirilir. Böylece dolmalı köfteler haşlanmaya hazır hale gelir. Bir tencereye 10 su bardağı su ve 1 çay kaşığı tuz atılarak kaynatılır. Kaynayan suyun içine hazırlanan dolmalı köfteler atılarak yaklaşık 5-6 dakika haşlanır. Haşlanan köfteler sıcak olarak servis yapılır. Yahut dolmalı köfteler, yenileceği güne kadar serin yerde saklanıp yenileceği zaman sadeyağda kızartılarak servis yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:139580 • adı:Dolmalı Kıfte (Şanlıurfa) • gönderen:gezdirici • indirme tarihi:18.04.2025 - 06:47