



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DOLMALI KÖFTE (ŞANLIURFA)

1/2 kg. orta yağlı koyun kıyması  
1/2 kg. yağsız kara et  
5 su bardağı köftelik bulgur  
5 orta boy soğan  
100 gr doğulmuş ceviz içi  
1,5 yemek kaşığı kırmızıbiber  
1 yemek kaşığı nişasta  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tarçın

Soğanlar, incecik doğandıktan sonra bir tavaya alınır. Kıyma üzerine eklenir, tuz yarım su bardağı su ilave edilerek, soğanlar sararınca kadar hafif ateşte 15-20 dakika kavrulur.

Ateşten alınır. İçersine karabiber, tarçın, ceviz içi eklenip bir tarafa alınır.

Bir tarafta et dövülerek, sinirlerinden ayıklanır (eskiden dövme işlemi taşta tokmak ile yapılırdı)

Geniş bir tepsiye bulgur alınır. Tarçın, karabiber, kırmızıbiber, tuz ve dövülmüş et konur, çok az su ilâve edilerek yoğrulur, suyu azaldıkça az az su alınmalı köfte kıvamına gelinceye kadar yoğurma işlemine devam edilir.

Nişasta eklenir, yoğurma işlemine devam edilir. Sonra köfteden ceviz büyüklüğünde bir parça alınıp ortasına işaret parmağı konarak avuç ile işaret parmağı arasında köfte incecik açılır.

Açılmış köftenin içine hazırlanmış karışımdan konup, ağzı güzelce kapatılır.

Bir tencereye 6-7 su bardağı su konur, tuz atılır, kaynatılır.

Köfteler, kaynayan suya atılarak haşlanır, çıkartılır.

Sıcak servis yapılır.

Not: Yoğurma işlemi iyi yapılmalıdır. Aksi taktirde köfteler dağılır. Köfteler şekil şekil verirken el mutlaka ara sıra suya batırılmalıdır.

[ML® Yumurtalı Birecik Köftesi için tıklayın](#)