



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HALEP USULÜ İÇLİ KÖFTE

Malzemeler:

300 gram dana kıyması
2 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı dövülmüş ceviz
2 su bardağı sıcak su
2 adet soğan
100 gram dolma fıstığı
1 çay kaşığı dolma baharı
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı acı pul biber
Yarım çay kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı kimyon
1 adet yumurta
1 adet yumurtanın sarısı
2 kaşık un
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

İlk olarak ince bulguru 2 bardak sıcak suyla kabarmaya bırakın. Sonra bir tavaya koyduğunuz sıvı yağı kızgınlıştırıp, soğanları kavurun. Üzerine kıymayı koyup kavurmaya devam edin. Kıymanın içine dolma fıstığı ve cevizi ilave edin, bir süre daha kavurun. Bütün baharatları da ilave edin. Islatmış olduğunuz bulgurun içine 1 yumurta, 2 kaşık un, 1 çay kaşığı tuz, biraz su katarak hamur kıvamında oluncaya kadar yoğurun. Hamuru ikiye bölün, orta boy bir tepsiyi yağlayın. Merdane yardımıyla streç arasında açtığınız hamuru tepsiye yayın. Hazırladığınız malzemeyi hamurun üstüne yayın, diğer parçayı da aynı şekilde streçle açtıktan sonra üzerine kapatın. 1 kaşık sıvı yağla yumurta sarısını çırptıktan sonra hamurun üstüne fırça yardımıyla sürün. 180 derecelik fırında kızarıncaya kadar pişirin ve sıcak olarak servise sunun.

[ML® İçli Köfte için tıklayın](#)