



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARDİN USULÜ HAŞLAMA İÇLİ KÖFTE

İçi için:

3-4 tane kuru soğan
500 gram kadar kıyma
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
İsteğe bağlı pul biber

Dışı için:

2 su bardağı ince bulgur
2 su bardağı irmik
1 tatlı kaşığı tuz
2 tane yumurta
Aldığı kadar ılık su

İç harcı için soğanları yemeklik doğrayın.

Sıvı yağı bir tavada kızdırıp önce soğanları ardından kıymayı kavurun.

O esnada maydanozu ince ince doğrayın.

Kıymalı harcı ocaktan alıp içine maydanozları, tuzu ve baharatları ilave edin.

Harmanlayıp soğumaya bırakın.

Dış hamuru için bulguru, irmiği ve tuzu bir tepside karıştırın.

Üzerine yumurtaları kırıp karıştırın.

Azar azar ılık su ekleyerek yoğurmaya başlayın.

Kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurduğunuz bulgurları üzerini kapatıp biraz şişmeye bırakın.

Ardından bulgurlu harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp baş parmağınızın etrafında bastırıp döndürerek torba gibi şekil verin.

İçine kıymalı harcı doldurup ağzını hafifçe bastırarak kapatın.

Bir tencerede su kaynatıp içine tuz ilave edin.

Köfteleri 8-10 tanelik gruplar halinde kaynayan suya atın.

Pişenleri yüzeye çıktıktan 1-2 dakika sonra kevgirle sudan alın.

Not: Dilerseniz üzerine acı biberli sos yapabilir ya da haşladığınız köfteleri yumurtaya buladıktan sonra bol yağda kızartabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:155642 • adı:Mardin Usulü Haşlama İçli Köfte • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:04.04.2025 - 19:50