



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞLAMA İÇLİ KÖFTE (İKBEBET) (MARDİN)

Bunun hazırlanışında iç aynı şekilde hazırlanır. Ancak dışın hazırlanışı ayrıdır. Dış için yarı yarıya ince bulgur (simid) ve dövme kullanılır. Hatta dövme çok zor bulunduğu ve çabuk bozulduğu için ben size irmik önereceğim.

Dövme ile yapılacaksa 1kg dövmeye 1 kg bulgur, irmik ile yapılacaksa 1 kg bulgura 1/2 kg irmik kullanınız! Bulgur, dövme & irmik bir kapta az soğuk su ıslatılarak (5-10 dakika) beklenir. Daha sonra 1 yemek kaşığı un, tuz ve dövülmüş kişniş eklenerek pekişinceye kadar yoğrulur. Daha sonra bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak parmak yardımı ile oyulur ve oyulan bu hamurların içine hazırlanan soğumuş içten doldurularak açık olan kısım elimiz yardımı ile büzgü gibi kapatılır. Hazırlanan bu köfteler kaynamış ve tuz katılmış suda 10-15 dakika kaynatıldıktan sonra servise sunulur. Sıcak olarak yenmesi gerekir! İsota batırılarak yenmesi önerilir.

NOT: Hazırlanan kızartma ve haşlama içli köfteler pişirilmeden dondurulmak kaydı ile uzun süre saklanabilir. Dondurucudan çıkarılan köfteler çözülünceye kadar beklenir, sonra pişirilir. İlk günkü gibi olur!

<https://www.yetkinkavak.com/iclikofte.htm>

[ML® İçli Köfte için tıklayın](#)