



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞLAMA İÇLİ KÖFTE

Dış hamuru için:

Yarım su bardağından biraz fazla ince bulgur

3 yemek kaşığı irmik

3 yemek kaşığı un

Yarım çay kaşığı tuz

1,5 su bardağı sıcak su

İç harcı için:

300 gram orta yağlı kıyma

1 kuru soğan

4 yemek kaşığı sıvı yağ

Yarım çay kaşığı tuz

Çeyrek çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kurutulmuş reyhan

Yarım çay kaşığı acı toz kırmızı biber

Çeyrek demet maydanoz

Köfteleri haşlamak için:

6 su bardağı sıcak su

Köftelerin iç harcını hazırlamakla başlayın.

Kuru soğanı yemeklik doğrayın. Sıvı yağı küçük bir tavada kızdırdıktan sonra kuru soğanları renk alana kadar soteleyin.

Kıymayı da tavanın içine ekleyin ve renk alana kadar kavurun.

Tuz, karabiber, kurutulmuş reyhan ve acı toz kırmızı biberi de kıymanın içine atarak kıymayı tatlandırın.

Son olarak maydanozları tavanın içine ince ince kıyın. İç harcınız hazır, tavayı ocaktan alın.

Dış hamurunu yapmaya başlayın.

İnce bulgur ve irmiği derin bir tencereye alın. Üzerine sıcak su ve tuz ekleyip kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

Tencereyi ocaktan alın.

İlk sıcaklığı çıktıktan sonra yavaş yavaş un ilave edin.

Bulgur karışımını, tahta bir kaşıkla güzelce karıştırıp, yoğurun.

Yoğurarak kıvam almasını sağladığınız hamurdan iri parçalar koparın.

Bir parça hamurun orta kısımlarına başparmağınızla bastırarak çukur açın. Daha sonra önceden hazırladığınız ve soğumuş olan iç harçtan bu çukurun içine doldurun.

Bu işlemleri dış hamur harcından elde ettiğiniz bütün çukur hamurlar bitene kadar tekrarlayın.

Yuvarladığınız köftelere hafifçe bastırarak dilerseniz yassı şekli verin.

Hazırladığınız köfteleri derin bir tencerede kaynattığınız sıcak suyun içine atın.

Dış hamurları yumuşayana kadar yaklaşık 15 dakika haşlayın.

Haşladığınız köfteleri bir kevgir yardımıyla çıkarıp servis tabağına alın.

Sarımsaklı yoğurt ya da salçalı sosla bekletmeden sıcak servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:144919 • adı:Haşlama İçli Köfte • gönderen:Hidayet • indirme tarihi:06.04.2025 - 06:19