



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞLAMA İÇLİ KÖFTE

1 adet yumurta
1 su bardağı irmik
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
Karabiber
Tuz
500 gr köftelik bulgur
Yarım su bardağı un
İçi için:
Tuz
Karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı dövülmüş ceviz (isteğe göre)
650 gr orta yağlı kıyma
2 adet soğan

İçi için, bir tavaya tereyağı alınarak eritilir. Tereyağı eridikten sonra kıyma eklenir. Kıyma yaklaşık 15-20 dakika kavrulduktan sonra doğranmış soğanlar eklenir ve pişmesi için bırakılır. Kıymanın tamamen pişmesine yakın tuz ve baharatlar eklenir. İyice karıştırıldıktan sonra ocaktan alınır ve dövülmüş cevizler eklenir. Soğuduktan sonra iç harcınız kullanıma hazırdır.

İlk önce bulgur ve irmik bir kaba alınarak karıştırılır.

Bulgur irmik karışımını biraz geçecek seviyeye kadar sıcak su ilave edilir. Yumuşayınca kadar dinlendirilir. Daha sonra çiğ köfte yoğurulu gibi yoğrulur. Ardından kalan malzemeler eklenir ve karıştırılarak yoğrulmaya devam edilir.

Hamur ele yapışmayacak kıvama geldiğinde artık köfteleri yapmaya başlayabilirsiniz.

Hamurdan cevizden biraz büyük miktarda hamur koparılır. Daha sonra parmakla bir tarafından çukurlaşana kadar yoğurmaya devam edilir.

Çukur oluştuktan sonra 1-2 kaşık iç harcıdan koyulduktan sonra çukur düzgün bir şekilde kapatılır.

10-15 dakika köfteler buzdolabında dinlendirilir.

Tencereye su koyarak kaynamaya bırakılır.

Su kaynadıktan sonra suyun içine 1 çay kaşığı limon tuzu ve bir miktar tuz attıktan sonra köfteler yan yana yapışmayacak şekilde köfteleri haşlamaya bırakın.

Köfteler yavaş yavaş su yüzeyine çıkmaya başlar.

Çok fazla bekletirseniz eğer köfteler dağılabilir o yüzden bu aşamanın dikkatli yapılması gerekmektedir.

Köfteler haşlandıktan sonra artık sunuma hazırdır. İçli köfteleri sunum tabağına aldıktan sonra yanında limon ile servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:154457 • adı:Haşlama İli Köfte • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:09.04.2025 - 12:57