



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAŞLAMA İÇLİ KÖFTE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

İç harcı için

250 gram dana kıyma

1 adet kuru soğan

3 yemek kaşığı ceviz içi

4 dal taze nane

4 dal maydanoz

1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı kırmızı toz biber

1 çay kaşığı kimyon

1 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz, karabiber

Dış hamuru için:

2 su bardağı ince köftelik bulgur

1 su bardağı irmik

2.5 su bardağı su

3 yemek kaşığı un

1 adet yumurta

2 yemek kaşığı domates salçası

Tuz

Haşlamak için:

Su

Yarım limon suyu ve 3 top limon tuzu

Tuz

Tavaya sıvıyağı ilave ettikten sonra kıymayı kavurun. İnce şekilde doğradığımız soğanları kıymaya ekleyip ve kavurmaya devam edin. Tereyağı, pul biber, kırmızı toz biber, tuz, karabiber, ince ince doğranmış ceviz ve maydanozu da ilave edip karışın.

Geniş bir kaba bulgur ve irmiği ilave edip karıştırın. Üzerine ılık su ekledikten sonra bir daha karıştırıp üstünü kapatın. 5-10 dakika bekletin. Sonra un, salça, yumurta, tuz ilave edip yoğurun. Elinizi ıslatıp hamura şeklini verin. Hamurun içini hazırladığımız kıymalı harçla doldurup ve kapatın. Daha sonra haşlamak için büyük bir tencereye su koyun, içine biraz tuz ve limon suyu ve limon tuzunu ekleyin. Kaynayınca köftelerinizi içine dikkatlice atın, önce dibe çökecek sonra, köfteler suyun yüzüne çıkınca pişmiş anlamına gelmektedir.



© lezzetler.com tarif no:177567 • adı:Haşlama İçli Köfte • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.04.2025 - 16:40