



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞLANMIŞ İÇLİ KÖFTE (KOZAN ADANA)

Kozan Belediyesi

İÇİ:

1 kg.kıyma
1 kg kuru soğan
1 çay kaşığı acı kırmızıbiber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 miktar tuz
1 yemek kaşığı biber salçası
200 gr içyağı (kıyma az yağlı ise iç yağma gerek yok)

HAMURU:

5 su bardağı yarma (veya irmik)
2 su bardağı bulgur
1 yemek kaşığı biber salçası
250 gr yağsız, iki kez çekilmiş kıyma
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
Bir miktar su

Kıyma ateşe konulup tuzu atıldıktan sonra suyunu çekene kadar kavrulur. Daha sonra önceden küçük küpler halinde doğranmış soğan ilave edilir. Soğan kıymayla beraber biraz kavrulduktan sonra iç yağın kıymamızın yağına göre ilave ederiz (İç yağı küçük küçük doğranıp ayrı bir kaptan iyice kavrulduktan sonra kıymanın içine konur). Biraz daha kavrulduktan sonra kırmızı biber, kimyon ve diğer baharatlar ilave edilir. Daha sonra ocaktan alınıp donmaya bırakılır.

Geniş bir kabın içine 5 su bardağı yarma (veya irmik) 2 su bardağı bulgur, kıyma, karabiber, kimyon, tuz ve 1 kaşık biber salçasını koyduktan sonra elimize su alarak yoğurmaya başlarız. Bu işlem hamur açma kıvamına gelene kadar devam eder. Daha sonra hamuru ceviz büyüklüğünde alıp, yuvarladıktan sonra avuç içinde hamur çukurlaştırılarak, elimizi suya değdirerek ince bir şekilde açılır. Açtığımız hamurun içine dondurduğumuz kıymadan bir miktar koyarız. Daha sonra köftelerin ağzı kapatılarak hafif basık bir şekil verilir.

Tencereye 2 litre kadar su konur 1 tane limon suyu ve 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilip su kaynayınca köfteler tek kaynayan suya bırakılır. Köfteler su yüzüne çıkana kadar incereden kevgir kaşıkla tek tek alınıp servise hazır olur.

