



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İÇİ PATATESLİ İÇLİ KÖFTE

Disi İçin:

3 Su Bardağı İnce Bulgur

Yeterince Su

1 Adet Yumurta

1-1,5 Çay Bardağı Un

Tuz

İçi İçin:

4 Adet Orta Boy Patates

1 Adet Orta Boy Sogan

1/2 Çay Bardağı Sivi yağ

1 Demet Maydanoz

Tuz, Karabiber

1/2 Çay Kasığı Salça

Köftelerin Sosu İçin:

1/2 Çay Bardağı Sivi Yağ

1 Çorba Kasığı Salça (Biber Salçası)

Pul Biber

Patatesleri haslayalım. Kabuklarını soyup rendeleyelim. Soganları yemeklik doğrayıp, sivi yağda pembelestirelim. Salçayı ilave edip, bir dakika daha kavuralım. Ardından, incecik doğranmış patatesleri ve maydanozu ilave edelim. Tuz ve biberini ayarlayarak atesten alalım. Daha sonra kullanmak üzere bekletelim. İnce bulguru yeterince sıcak su ile ıslatalım. (kisirlik bulgur ıslatır gibi). Bulgur sisince, içine unu, yumurtayı ve tuzu, ilave ederek uzun süre yoğuralım.

Köfte hamurundan cevizden biraz daha irice parçalar koparıp önce elimizi ıslatarak yuvarlayalım. Sonra isaret parmagımız yardımıyla döndüre döndüre köftenin içini oyalım. Mümkün olduğunca ince oymaya özen gösterelim. Patatesli içten yeterince koyup, köftenin ağız kısmını büzerek kapatalım (köftenin içine çok fazla patatesli harç doldurulmaz. (yoksa piserken çatlar). Bir tencereye yeterince su doldurup kaynatalım. Köfteleri kaynayan suya atıp, 5-6 dk haslayalım. Delikli kepçe ile çıkartalım.

Köfteleri dilersek kızartalım. Sosu için, salçayı sivi yağda iki dk. kavuralım. Pul biber ilave ederek, atesten alalım. Bu sosu, köftelerin üzerine gezdirerek servis yapalım.

Not: Bazı yörelerde ?simit? adı verilen, çig köftelik bulgurdan daha ince ve daha kepekli olan bir bulgurla yapılır. Simit ile yapılırsa, içine un ve yumurta koyulmaz. Sadece soguk su ile yogrulur. Eger çig köftelik bulgurdan yapacaksanız, tarifteki malzemeleri kullanın.

Ancak, elinizde yeterince sekil almiyorsa biraz daha un ilave edin.

[ML@ Patatesli İçli Köfte için tıklayın](#)