İÇLİ KÖFTE (ADANA)

THY Skylife

200 gr dövülmüş et
2 su bardağı köftelik bulgur
1 su bardağı un
1 su bardağı irmik
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 su bardağı su
İçi için:
500 gram kuzu kıyma
1 kilo soğan (ince doğranmış)
1 tatlı kaşığı biber salçası
250 gr kuyrukyağı
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber
Kimyon

Bulgura tuz, karabiber, kimyon, kırmızı toz biber, irmik, un, yumurta ve biber salçası ekleyip ıslatarak yoğurun. Dövülmüş et ekleyip yoğurmaya devam edin. Başka bir kapta kuyruk yağını pembeleşinceye kadar eritin, soğan ilave edip kavurun. Kıyma ve tuz ekleyin, suyunu bırakana kadar pişirin. Pişmeye yakın biber salçası, karabiber, kırmızı toz biber ve kimyon atın. Bu iç harcı soğumaya bırakın. Köftenin dış harcından avuç içi kadar parçalar alın, ellerinizi ıslatarak ortasını hafifçe oyun. Bir yemek kaşığı iç harç koyup yuvarlayın. Köfteleri, içine limon dilimleri ve tuz attığınız suda, suyun üstüne çıkana kadar haşlayın.Kırmızı toz biber ile kavuracağınız tereyağını, köftelerin üzerine döküp servis edin.



© lezzetler.com tarif no:132506 • adı:İçli Köfte (Adana) • gönderen:hatun gün • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:08