



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADANA USULÜ İÇLİ KÖFTE

Dışı için malzemeler

1 kilo ince köftelik bulgur

1 su bardağı irmik

2 su bardağı un

2 yumurta

200 gr dövülmüş kıyma

1 yemek kaşığı salça

İç malzemesi

1 kilo kıyma

1 kilo kuru soğan

1 paket margarin

1 yemek kaşığı salça

Miktarı arzuya göre karabiber ve kimyon

İç malzemenin yapılışı:

1 paket margarini tencereye alın. Yağ erirken yemeklik olarak doğramış olduğunuz 1 kg kuru soğanı ilave edin. Soğanlar hafif pembeleşmeye başlarken kıymayı ilave edin. Suyunu çekene kadar pişirin. Kıyma ve soğanlar iyice sararıp pişince üzerine salça, karabiber, tuz, kimyon ilave edilip 1 dakika pişirilir. Ocağın altı kapatılır ve iç malzeme soğuyup donmaya bırakılır.

Dış malzemenin yapılışı:

Köftelik bulgur geniş bir kaba alınır üzerine 1 su bardağı sıcak su konur, 1- 2 dakika, sonra sırayla irmik, kıyma, un, yumurta, salça eklenir. İyice yoğrulur. Yoğrulan, malzemedan cevizden biraz daha büyük parçalar alınır. Parçalar yuvarlanır. Her parçanın ortası baş parmak içe gelecek şekilde parmak yardımıyla ince olarak oyulur. İç harcı konarak kapatılır. Bütün köfteler dolduktan sonra iyice kaynamış tuzlu, limonlu suda haşlanır. Sıcak olarak servis yapılır.

[ML® İçli Patates Köftesi için tıklayın](#)



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 18.04.2017