İÇLİ KÖFTE (ADIYAMAN)

https://www.kulturportali.gov.tr

Kıyma(Yağsız kara et, et taşında tokmakla dövülecek) ½ kg
Çiğköftelik bulgur(Köftelik bulgurun siyahı) 750 g
Tuzsuz domates salçası 250 g
Biber salçası 1 yemek kaşığı
Pul biber 300 g
Soğan(orta boy) 4 adet
Sarımsak 2 Baş
Maydanoz 2 demet
Baharat(köftelik) 15 g

Soğan ve sarımsak ve maydanozlar çok küçük doğranarak ayrı tabaklarda bekletilir. Çiğköftelik siyah etin üzerinde en ufak bir sinir ve yağ kalmayacak şekilde bıçakla ayıklanır, sonra et taşının üzerinde et tokmağıyla dövülür. Et tam kıvamına gelince bir tabağa alınarak bekletilir. Böylece malzemeler hazırdır.
Çiğ köftelik et, doğranmış soğan ve sarımsak, iki türlü salça ve biber çiğ köfte leğenine konularak iyice birbirini bulana kadar elle yoğrulur.
Bu karışıma azar azar bulgur katılarak alt üst edilir. Köfte avuç içiyle leğene sürte sürte iyice yumuşayıncaya kadar ara ara soğuk su verilerek yoğrulur.
Çiğ köfteye baharat ilave edilerek yoğurmaya devam edilir, yoğurma işlemi tamamlandığında maydanoz katılarak son bir kez alt-üst edilir.
Artık hazırlanış olan çiğ köfte elde sıkılarak sıkım haline getirilir, yanında diğer yeşilliklerle(su teresi, turşu, turp vb.) beraber servisi yapılır.