



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ KÖFTE (ANTAKYA HATAY)

<http://www.hurriyet.com.tr>

250 gram çiğ köftelik kıyma
1 çorba kaşığı biber salçası
2,5 su bardağı ince bulgur
2 çay kaşığı tuz
1 adet yumurta yeteri kadar su
İçi için:
250 gram yarım yağlı kıyma
2 adet orta boy soğan
150 gram ceviz
7-8 dal maydanoz
Tuz
Kimyon
Karabiber

Kıymayı iyice kavurun, yapışık kalmasın. Soğanları da ayrı bir kaptaki yemeklik doğrayıp kavurun. Daha sonra kıymaya ilave edin. Cevizi içine ekleyin biraz daha kavurun. Doğranmış maydanozları da ekleyin ve soğumaya bırakın.

İnce bulguru bir kaba boşaltın, içine kıymayı salçayı yumurtayı ilave edin. Suyunu da yavaş yavaş dökerek hamuru hazırlayın. Daha sonra bu bulgur hamurunu ikiye ayırın. Yağlanmış tepsinin dibine bir parçasını serin. Ortasına iç malzemenizi dökün. Diğer hamur parçasını da üzerine kapatarak bastırın.

180 derece önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Fırına koyduktan 15 dakika sonra üzerine hafif su gezdirerek tekrar fırınlayın. Üzeri kızarana kadar fırınlamanız yeterli, daha fazla fırınlarsanız kuruyabilir.

