



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ KÖFTE (BATMAN)

THY Skylife

Harcı için:

1 kg dana ve kuzu karışık kıyma

Yarım kg kuru soğan

300 gr iri kıyım ceviz içi

1 demet maydanoz

1 yemek kaşığı siyah pul biber

1 yemek kaşığı kırmızı pul biber

Tuz

Dışı için:

Yarım kg içli köftelik ince

Yarım kg kalın bulgur

1 kg süt

100 gr un

Kıyma 20 dakika kavrulur. Küp küp doğranan soğan ilave edilir. Pembeleşene kadar kavrulur. İndirmeye yakın, ince kıyılmış maydanoz eklenir. Soğuduktan sonra baharat ve ceviz ilave edilir. Dışı için bulgur, kaynatılmış sütte ıslanır. Un ilave edilerek ele yapışcaya kadar iyice yoğrulur. Hamurlar açılarak, içine et konularak köfteler hazırlanır. Tercihe göre haşlanarak veya pembeleşinceye kadar sıvı yağda kızartılarak sıcak servis edilir.

