İÇLİ KÖFTE (BİTLİS)

3 soğan
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 kahve fincanı pirinç
3.5 su bardağı su
Yarım nar
2 su bardağı ince bulgur
350 gr iki kez çekilmiş yağsız kıyma
1 yumurta
2 tatlı kaşığı tuz
Karabiber
Kırmızı tozbiber

1. Soğanları soyup ince ince doğrayın. Sıvıyağın yarısını tencereye alıp soğanı pembeleştirin. Pirinci yıkayıp süzün. Kavrulmakta olan soğana ekleyip bir iki kez karıştırın 1 bardak kadar sıcak su ve yarım tatlı kaşığı tuz ekleyin, karıştırın. Suyunu çekinceye kadar 10-15 dakika pişirip ocaktan alın. Nar taneleri ve karabiberi ekleyip karıştırın.
2. Bulguru geniş bir kaba alıp üzerine 1 su bardağı soğuk su serperek ıslatın. Üzerini kapatıp 10 dakika bekletin.
3. Kıyma, yumurta ve 1 tatlı kaşığı tuzu bulgura ilave edip iyice pekişene kadar 15-20 dakika yoğurun. Top şekline getirin, üzerine nemli bez örtüp 10 dakika bekletin.
4. Elinizi ıslatarak köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Köftelerin ortasını çukurlaştırarak içine hazırladığınız pirinçli karışımdan doldurup içli köfte şeklinde kapatın.
5. Kalan suyu tencerede kaynatın. Köfteleri delikli süzgece (kevgire) alın. Süzgeci suya değmeyecek şekilde tencerenin üzerine yerleştirip kapağını kapatın. Köfteleri kaynayan suyun buharında 25-30 dakika kadar pişirin.
6. Köfteleri servis tabağına alın. Haşlama suyuna kalan yağı ve kırmızı tozbiberi ekleyip birkaç dakika kaynatın.
7. Sosu köftelerin üzerine gezdirip sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:9045 • adı:İçli Köfte (Bitlis) • gönderen:Yörem • indirme tarihi:23.04.2025 - 02:19