



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ KÖFTE (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

½ kg. kıyma
2 adet soğan
250 gr. Bulgur
1 su bardağı irmik
2 adet yumurta
1 su bardağı un
Salça
Tuz
Karabiber

Kıymayı kısık ateşte kavrulur ve üzerine soğan ekleyerek soğanlar pembeleşinceye kadar biraz daha kavrulur. Baharatlar ilave edilir ve kavurmaya devam edilir. Diğer tarafta sıcak su ile bulgur ıslanır. İçine yumurta, irmik ve un ilave edilip yoğrulur. Salça ve tuz da eklenerek katı hale gelinceye kadar yoğrulur. İçine kıyma da eklenerek kapatılır. Karışımından yapılan köfteler kızgın yağda kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.

