



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇLİ KÖFTE (DİYARBAKIR)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg orta yağlı kıyma  
Yarım paket margarin  
4-5 adet kuru soğan  
1 demet maydanoz  
1 çay bardağı ceviz içi  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
3 su bardağı ince bulgur  
2 su bardağı dövme ufağı veya irmik  
1 yemek kaşığı dövülmüş kişniş

Hamuru için, bulgura dövme ufağı, kişniş ve tuz ilave edilerek ıslatılır.

Şişmesi beklenilir.

Şişen karışıma arada bir su ilave edilerek iyice yoğrulur.

Daha çabuk ve kolay yoğurmak için karışım, robot veya mikserin hamur uçlarıyla da karıştırılarak hazırlanabilir.

Hazırlanan hamur yarım saat kadar dinlendirilir.

İçi için, kıyma suyunu çekinceye kadar pişirilip yağ ve küçük doğranmış soğan ilave edilerek kavrulur.

İyice kavrulmuş karışıma baharatlar, pul biber, tuz ve maydanoz ilave edilir.

Soğumaya bırakılır. Arzu edilirse ceviz içi karışıma katılabilir.

Dinlenen hamur ceviz büyüklüğünde parçalara bölünür.

Bu hamurlar iki el arasında iyice yuvarlatıldıktan sonra içi oyularak hazırlanan içi konur ve tekrar kapatılır.

Kızartılır.