İÇLİ KÖFTE (DİYARBAKIR)

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

1 kg orta yağlı kıyma
250 gr yağsız kıyma
150 gr yağ
4 kuru soğan
1 demet maydanoz
100 gr ceviz içi
3 su bardağı içli köftelik bulgur
2 su bardağı ince yarma veya irmik
1 çorba kaşığı kişniş
Tuz
Karabiber
Pul biber

Bulgur, yarma(irmik) tuz ilave edilerek ıslatılır.
Şişen karışıma 250 gr yağsız kıyma katılarak iyice yoğrulur ve 1 saat dinlendirilir.
Soğan yağda kavrulduktan sonra kıyma ile beraber tuz, karabiber, pul biber ilave edilerek kavrulur.
En son ceviz içi, maydanoz ve kişniş eklenir.
Hamur ceviz büyüklüğünde alınır ortası açılır, kıyma konur ve kapatılarak yuvarlanır.
Kaynayan tuzlu suya atılır. Pişen köfteler üste çıkarlar.
Haşlama veya yumurtaya bulanıp kızartması da yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:174353 • adı:İçli Köfte (Diyarbakır) • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 02:23