



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ KÖFTE (DİYARBAKIR)

Diyarbakır İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Köfte içi hazırlanması: Yağsız kıyma, ufak doğranmış kuru soğan, pul biber, baharat, kara reyhan ve maydanoz iyice kızartılıp pişirilir ve soğumaya bırakılır.

Bulgurun hazırlanışı: Köftelik bulgur ile döğme kırıntısı birbiriyle karıştırılıp biraz tuz ve sıcak su ilave edilir. Yarım saat bırakılır, köftelik hamur haline gelir. Köftelik iyice yoğrulur. Hazırlanan hamur yumurtadan küçük şekilde ayrılır, köfte içi açılır.

Piştirilmesi: İçi açılan köftelere hazırlanan iç doldurulup kapatılır. Kaynatılan suyun içine köfteler bırakılır. Köfteler kaynayan suda haşlanmış olarak su yüzüne çıkarsa pişmiş olur. Daha sonra yumurtalar kırılıp çırpılır ve haşlanmış köfteler yumurtaya batırılıp tavada kızartılır servise hazır hale gelir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 04.09.2023