



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİYARBAKIR USULÜ İÇLİ KÖFTE

Dış harcı için;
1,5 su bardağı dövme
2,5 su bardağı ince bulgur
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım yemek kaşığı toz kişniş
2,5 su bardağı ılık su
İçi için;
350 gr. yağsız kıyma
6 baş orta boy soğan
Yarım demet maydanoz
3 yemek kaşığı margarin
Yarım çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı kuru reyhan
1 yemek kaşığı pul kırmızıbiber
Yarım yemek kaşığı toz kişniş

Dövme robottan geçirilerek ince taneler haline getirilir. Bulgur ile çekilmiş dövme derin bir kaba konulur. Tuz, kişniş ve su eklendikten sonra 15-20 dakika bekletilir. Sonra içine yumurta kırılır ve köfte harcı yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalara bölünerek bir kenarda beklemeye alınır. İç harcını hazırlamak için; soğanlar ve maydanoz ince ince kıyılır. Yağ tavada eritilir. Yağ kızınca soğanlar sararınca kadar kavrulur. Kıyma eklenerek suyunu çekinceye kadar kavurma işlemine devam edilir. Tuz, kırmızıbiber, reyhan ve kişniş eklenir. Maydanoz da karıştırılarak ilave edildikten sonra ateşten alınır. İyice soğuyuncaya kadar bekletilir. Hazırlanan hamur parçalarından biri sol ele alınır, sağ elin işaret parmağı suyla ıslatılarak hafifçe içine bastırılır. Köfte elle hep aynı yöne doğru çevrilerek parmakla içi oyulur. İçine kıymalı harçtan 1 tatlı kaşığı kadar konulduktan sonra oyuk kısmı kapatılır. Tekrar yuvarlayarak top biçimine getirildikten sonra yassılaştırılır. Malzemenin tümü bitinceye kadar bu işlem tekrarlanır. Köfteler kaynar tuzlu suda, yaklaşık 15-18 dakika kadar haşlanır. Pişenler ister haşlanmış olarak, istenirse çırpılmış 2 yumurtaya bulanıp kızgın sıvıyağda altın sarısı renk alıncaya kadar kızartılarak servis edilir.