



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇLİ KÖFTE (DOĞANŞEHİR MALATYA)

Servet Dikenli

1 kg ince köftelik bulgur  
1 su bardağı irmik  
2 su bardağı un  
2 adet yumurta  
200 gr dövülmüş kıyma  
1 yemek kaşığı salça  
İç için:  
1 kg kıyma  
1 kg kuru soğan  
1 paket margarin  
1 yemek kaşığı salça  
Karabiber  
Kimyon

1 paket margarin tencereye alın. Yağ erirken yemeklik olarak doğramış olduğunuz 1 kg kuru soğanı ilave edin. Soğanlar hafif pembeleşmeye başlarken kıymayı ilave edin. Suyunu çekene kadar pişirin. Kıyma ve soğanlar iyice sararıp pişince üzerine salça, karabiber, tuz, kimyon ilave edilip 1 dakika pişirilir. Ocağın altı kapatılır ve iç malzeme soğuyup donmaya bırakılır. Köftelik bulgur geniş bir kaba alınır üzerine 1 su bardağı sıcak su konur 1-2 dakika sonra sırayla irmik, kıyma, un, yumurta ve salça eklenir. İyice yoğrulur. Yoğrulan malzemeden cevizden biraz daha büyük parçalar alınır. Parçalar yuvarlanır. Her parçanın ortası baş parmak içe gelecek şekilde parmak yardımıyla ince olarak oyulur. İç harcı konarak kapatılır. Bütün köfteler dolduktan sonra iyice kaynamış tuzlu limonlu suda haşlanır. Sıcak olarak servis yapılır.

