



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

İÇLİ KÖFTE (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

İçi için:

500 gr yağlı kıyma
3 yemek kaşığı tereyağı
5 adet kuru soğan
1 su bardağı ceviz içi
1 kaşık domates salçası
1 kaşık biber salçası

Maydanoz

Pul biber

Tuz

Dışı için:

750 gr yağsız kıyma
2 su bardağı köftelik bulgur
1 adet yumurta

Tuz

Sosu için:

1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı tereyağı
1 lt su

İç harcı için, soğanlar küçük küçük doğranır ve tereyağında hafif kavrulur.

Kavrulan soğanların içerisine kıyma konur ve kavrulmaya devam edilir.

Salçalar, pul biber ve biraz tuz ilave edilerek biraz daha kavrulur.

İnce kıyılmış maydanoz ve dövülmüş ceviz içleri konur, tekrar karıştırılır.

Hazırlanan iç harç donmaya bırakılır.

Dış harcı için, karıştırma kabına iki defa çekilmiş yağsız kıyma ve tuz konularak biraz yoğrulur.

Bulgurlar da yavaş yavaş katılır.

Bulgur ve kıyma su ilave edilerek yoğrulur.

Harcın iyi tutması için yoğurma esnasında 1 yumurta ilave edilir.

Hazırlanan dış harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar el içerisine alınır.

Alınan parça, diğer elin işaret parmağı yardımı ile oyularak çukur şeklinde inceltilir.

Oyulan dış harcın içine iç harçtan bir miktar konur.

Dış harcın açık kalan kısmı kapatılır ve el içinde yuvarlak hale getirilir.

Bir tencerede tereyağında salça kavrulur ve su ilave edilir.

Salçalı sos kaynayınca, içerisine köfteler üst üste gelmeyecek şekilde bırakılır.

Yaklaşık olarak 10-12 dk pişirilir.

Piştirilen içli köfteler bir süzgeç yardımı ile tencereden servis tabağına alınır.

İçli köfteler, sıcak olacak şekilde soslu veya sossuz olarak servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:167520 • adı:İçli Köfte (Elazığ) • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.04.2025 - 02:22