



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ KÖFTE (GAZİANTEP)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

KÖFTE İÇİN:

500 Gr yağsız kıyma

4 su bardağı simit

2 baş soğan

2 yemek kaşığı un

Tuz

Karabiber

İÇİ İÇİN:

500 Gr orta yağlı zırh kıyma

4 baş orta boy soğan

2 su bardağı ceviz içi

1 yemek kaşığı sadeyağ

Kızartma için yeterince zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Yenibahar

Kıyma biraz yağ ilave edilerek kavrulur, ince kıyılmış soğanlar ilave edilir kıyma iyice kavrulunca ocaktan alınır. Kıyılmış ceviz içi ve baharatlarla karıştırılarak soğumaya bırakılır. Simit (ince bulgur) 2 su bardağı su ile ıslatılarak yumuşatılır 10-15 dakika bekledikten sonra ufak doğranmış soğan, tuz, kırmızıbiber ve kıyma konularak yoğrulur. Köfte kıvamına gelince köfteden yumurta büyüklüğünde parçalar kopartılarak önce yoğrulan kaptan sonra elde biraz yumuşatılır. Avuç içerisine fincan gibi oyulur oyulan kısma hazırlanan iç konularak ağı düzgün bir şekilde kapatılır köftelere konik bir şekil verilerek tepsiye dizilir. Tepside dizilen köfteler kurumaması için üzeri bir bezle örtülür. Hazırlanan köfteler kızgın yağda kızartılarak sıcak servis yapılır.

