



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEP USULÜ İÇLİ KÖFTE

Köftesi için:

500 gram İnce köftelik bulgur

150 gram irmik

1 su bardağı un

300 gram yağlı kıyma

1 adet soğan

Bir baş sarımsak

2 yemek kaşığı biber salçası

2 adet yumurta

Tuz

Karabiber

Kırmızıbiber

İçi için:

600 gram yağlı kıyma

2 adet soğan

4 diş sarımsak

1 adet Kırmızı acı biber

Bir yemek kaşığı biber salçası

2 adet soyulmuş olgun domates

2 su bardağı elle küçülmüş ceviz içi

Yarım demet maydanoz

Sıvıyağ veya tereyağı

Öncelikli köftemiz yapmaya başlayalım.

İç harcı hazırlayana kadar hamurun dinlendirilmesi gerekiyor.

Tüm malzemeleri doğramadan önce ince bulgur ve irmiği derin bir kap içerisinde ayrı ayrı sıcak su ile ıslatalım.

Su miktarının orta karar da kullanalım.

Üzerlerini bir örtüyle kapatalım

Hamur dinlenirken sarımsağı ve soğanı çok ince bir şekilde doğrayalım veya rendeleyelim.

İç harcının malzemelerini de doğrayıp bir kenara koyalım.

İrmik ve bulgur o zamana kadar suyunu çekmiş olur.

Islanan bulgur ve irmiği derin bir yoğurma kabı içerisinde alalım.

İçerisinde ince kıydığınız soğan sarımsak yumurta salça baharatlar ile kıymayı ekleyip ortadan başlayarak yoğuralım.

Hamuru ne kadar özleştirirsek o kadar kolay şekil alacaktır.

Hamurun olup olmadığını anlamak içinse elimize bir parça hamur alarak elinizde yuvarlayın arada bir elinizi sıvı yağ ya da suya batırıp baş parmağımızla ortadan kenarlara doğru avcunuzun içinde çevirerek şekil verin. Eğer kopma olursa çok az un ekleyip biraz daha yoğrulabilir.

Hamurun ne olduğuna emin olduktan sonra üzerini nemli bir bez örterek dinlenmeye bırakabiliriz.

Diğer taraftan iç harcın kıymasını bir teflon tava içerisinde koyup suyunu salıp çekene kadar pişirelim. Üzerine isteğe göre zeytinyağı veya tereyağı koyup sarımsakları da atarak pişirmeye devam edelim ardından sırasıyla soğan, biber, domates ve salçaları ekleyip karıştıralım. Dilerseniz üzerine yarım bardak su ekleyebilirsiniz

Malzemelerin piştiğinden emin olduktan sonra ocağın altını kapatın. Baharatları ve cevizi ardından maydanozu ekleyip bir dakika kadar ocağın üzerinde karıştırıp iç harcı dinlenmeye alabilirsiniz.

Hamurunuz dinlendikten köfte harcının ılıklaştıktan sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elimizde şekil verip orta karar iç harç koyalım. İç harç koyduğumuz köftelerin de ağzını kapatarak hazırlayalım. Derin bir tencerede iyice ısındığına emin olduğumuz sıvı yağ içerisinde kızartabiliriz.



© lezzetler.com tarif no:158445 • adı:Antep Usulü İli Köfte • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:08.05.2024 - 03:50