



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ KÖFTE (GAZİANTEP)

<https://www.aksam.com.tr>

İçi için:

500-750 g yağlı Kıyma

300-500 g kuru soğan

30-60 g sadeyağ / zeytinyağı

40-80 g ceviz içi

40-60 g Antep Fıstığı içi (iç kabuğu soyulmuş)

40-60 g badem içi (iç kabuğu soyulmuş) (isteğe göre)

3-5 g karabiber

3-5 g yenibahar

6-9 g tuz

Dışı için:

400-500 g çekilmiş sinirsiz yağsız kıyma

875-1200 g ince bulgur

1 adet orta boy soğan

15-23 g buğday unu

10-20 g kırmızı toz biber

8-15 g tuz

İçi için, soğanlar soyularak ince doğranır. Ceviz içi iri parçalar halinde doğranır ya da iri kalacak şekilde havanda dövülür. 40-60 g Antep Fıstığı içi, üzerini aşacak kadar suda bir taşım kaynatılıp süzülerek dış zarı soyulur.

Yağlı kıyma sadeyağ / zeytinyağı ile kavrulur. Doğranmış olan soğanlar eklenerek, soğanlar şeffaflaşmaya kadar kavrulur. Karabiber ve yenibahar eklenir. Ceviz içi ve kabuğu soyulmuş Antep Fıstığı eklenerek soğumaya bırakılır.

Dışı için, geniş yayvan kap içerisinde köftelik bulgur, çekilmiş sinirsiz yağsız kıyma, ince doğranan kuru soğan, tuz ve kırmızı toz biber karıştırılır. Eller azar azar su ile ıslatılarak harç, macun kıvamını alana kadar yoğrulur. İçli köftenin dışı için hazırlanan bulgurlu karışımın kolay şekil alması ve köftenin dağılmaması için iyice yoğurulması gerekir. Yoğurma işleminin kolaylaştırılması için kıyma makinesi kullanılabilir. Kıyma makinesinden geçirilen karışım yoğurularak iyice özleştirilir. Karışım biraz toparlanınca un eklenerek yoğurmaya devam edilir.

Köfteler, avuç içinde dağılmayacak kıvama gelince her seferinde eller ıslatılarak limon büyüklüğünde parçalar koparılır. Avuç içinde işaret parmağı ile köftenin içi oyulur. Daha önce hazırlanan içten, köftenin içine sığacak kadar alınıp içinde işaret parmağı ile köftenin içi oyulur. Daha önce hazırlanan içten, köftenin içine sığacak kadar alınıp doldurularak ağı kapatılır. Aynı işlem için kıyma makinesi ile de gerçekleştirilebilir.

Gaziantep İçli Köftesi kızgın zeytinyağında kızartılarak ya da suda haşlanarak pişirilir. Pişirilen içli köfterler -18°C'de dondurularak saklanabilir.



© lezzetler.com tarif no:159236 • adı:İçli Köfte (Gaziantep) • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 07:01