



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇLİ KÖFTE (GAZİANTEP)

250 gr dana kıyma  
1 kg çiğ köftelik bulgur  
1 çorba kaşığı dövülmüş kişniş  
tuz  
iç malzemesi :  
750 gr dana-kuzu karışımı iri çekilmiş kıyma  
iki çorba kaşığı tereyağı  
kırmızı pul biber  
1 demet maydanoz  
100 gr ceviz içi  
3 baş soğan  
ayçiçeğyağ  
karabiber  
tuz

Soğanları tereyağında pembeleşinceye dek kavun, üzerine iri çekilmiş kıymayı ilave edip, tekrar beraberce kavurun. İçine karabiber, kırmızı biber, tuz ve ince doğranmış maydanoz katın ve ateşten alın. Elde kırdığınız cevizi ilave edin. Bulgur, dövülmüş kişniş ve tuzu karıştırın, su katıp hamur haline getirin. 250 gr kıyma katıp, iyice yoğurun. İri ceviz büyüklüğünde top hamuru avuç içinizde açın ve içine hazırladığınız içten koyup, kapatın. Elinizle üzerine biraz bastırıp yassıltn. Kızgın ayçiçek yağında alt üst ederek kızartıp, servis yapın.

[ML® İçli Kebap için tıklayın](#)

