



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇLİ KÖFTE

İçi İçin:

½ Kg Yağlı Kıyma

5 Adet Soğan (ince doğranmış)

1 Çay Kasığı Karabiber

1 Çay kasığı Pulbiber

100 gr Ceviziçi

1 Paket Margarin

Yeterince Tuz

Disi İçin:

½ Kg İki Kere Çekilmiş Yağsız Kıyma

250 gr İnce Bulgur

Biraz Tuz

1 Adet Rendelenmiş Soğan

1 Tatlı Kasığı Salça

Sos İçin:

1 Çorba Kasığı Margarin

1 Tatlı Kasığı Salça

1.5 Su Bardağı Su

Tuz

Önce içli köftenin içini hazırlayalım. Bir tencerede yağ tuz soğan ve kıymayı kavuralım. Soğanlar sararınca biberleri ve ceviz içini ilave edelim.

Bir müddet hepsini kavuralım. Daha sonra ocaktan indirip soğumaya bırakalım. Şimdi dis malzemeyi hazırlayalım. Tüm malzemeyi karıstıralım.

Karısimi macun kıvamına gelinceye kadar yoguralım.(Yogururken elinizi suyla sürekli ıslatin)

Dis eti ceviz büyüklüğünde parçalara ayıralım. Şekilde gördüğünüz gibi dis eti elinizle içi oyuk yuvarlak haline getirelim.

Donmaya bıraktığımız iç malzemeden fındık büyüklüğünde parçalar alıp içine koyalım ve yuvarlayıp kapatalım. Tencerede yağı eritemiz. Salça ve su ilave edelim. Kaynayınca tuz ekleyip köfteleri 5-10 dakika haslayalım.

Not: Gaziantep'te içli köfte tombul ve uçları sivri olmaz, uzunca ve uçları biraz küt olur. Günümüzde makine ile yapılanları da yaygınlaşmıştır.

[ML® Antep Salatası için tıklayın](#)