



İÇLİ KÖFTE (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

Harcı için;
20 gr. fıstık veya ceviz içi
Yarım çay kaşığı tuz, karabiber, tozbiber, pulbiber
150 gr. az yağlı kıyma, 100 gr. soğan
Hamuru için;
50 gr. simit
25 gr. çiğköftelik et
1 adet soğan
20 gr. haşlanmış patates
Tuz
Yarım çiğ yumurta

Harcının hazırlanması;

Et, önce pişinceye kadar kavrulur. Soğanlar ince ince doğranıp ete eklenir. Daha sonra iyice kavrulur ve baharatlar ile fıstık veya ceviz içi eklenerek kavurmaya devam eder. Sonra ocaktan alınıp soğumaya bırakılır.

Hamurun Hazırlanması;

Hamurun içindeki malzemelerin hepsi katılarak içine soğan rendelenerek iyice yoğrulur.

Köftenin hazırlanması;

Yoğurulan hamurdan yaklaşık 40 gr. kadar alınarak (ceviz büyüklüğünde) avuç içinde top haline getirilir. İşaret parmağı ile oyulup içine karışım konur ve yumurta şekline gelinceye kadar yuvarlanır. Ayçiçek yağında kızartılarak servis yapılır.



