



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇLİ KÖFTE (GAZİANTEP)

Ömer Bulut

Malzeme

2 KG YAĞLI KIYMA
500 GR DIŞINA YAĞIZ KIYMA
2 KG SOĞAN
1 ADET MARGARİN
1 SU BARDAĞI İRMİK
2 KG İNCE BULGUR(SİMİT)
1 BARDAK UN
2 ADET YUMURTA
1 PAKET KABARTMA TOZU
İSTEĞE BAĞLI ANTEP FISTIĞI VE CEVİZ İÇİ KONULABİLİR
TUZ
KARABİBER
PUL BİBER

Yapılışı:

İÇİ:ÖNCE YAĞLI KIYMA AZ SUDA HAŞLANIR SUYU ÇEKİNCE YAĞ VE İNCE KIYILMIŞ SOĞAN İLAVE EDİLEREK KAVRULUR KAVRULMAYA YAKIN BİREK TUTAM BAHARATLAR İÇİNE ATILIR İSTEĞE BAĞLI ANTEP FISTIĞI VEYA CEVİZ İÇİ KONULABİLİR. BİR İKİ KARIŞTIRILIP OCAK SÖNDÜRÜLÜR.HAZIRLANAN İÇ SOĞUMAYA BIRAKILIR İÇİN YAĞLARI DONUNCA AVUÇ İÇİNDE KÖFTE GİBİ SIKILARAK TEPŞİYE DÜZÜLÜR TAM DONMASI İÇİN BUZLUĞA KONUR İÇ TAMAM. DIŞ HARÇ:2.KG İNCE BULGUR 2.ADET SOĞAN 2.YUMURTA 1.SU BARDAĞI İRMİK 1,5 SU BARDAĞI UN 500.GR YAĞSIZ KIYMA BİR TUTAM İSTEĞE BAĞLI PUL BİBER 1.PAKET KABARTMA TOZU TÜM BU MALZEMELER ET MAKİNASI VARSA İÇİNE BİR SURAHİ SU KATILARAK 2 DEFA ÇEKİLİR.ET MAKİNASI OLMAYANLAR ELDE ÇİĞ KÖFTE KIVAMINA GELENE KADAR YOĞRULUR.YOĞURMA İŞLEMİ BİTTİKTEN SONRA ORTA BÜYÜKLÜKTE PARÇALAR ALINARAK İÇİ OYUKLANIR HAZIRLADIĞIMIZ İÇ MALZEMELER DONMUŞ VAZİYETTE İÇİNE YERLEŞTİRİLEREK KAPATILIR.TAKRİBE 120-150 ARASI İÇLİ KÖFTE OLUR.DAHA AZ YAPMAK İSTEYEN YARI MALZEME KULLANABİLİR.İÇLİ KÖFTENİN TAM ÖRJİNALİ BUDUR BUNUN DIŞINDAKİ TARİFLER KULAKTAN DOLMA TARİFLERDİR.TAKILDİĞİNİZ NOKTADA BİLGİ ALMAK İÇİN MEİL ATABİLİRSİNİZ.NOT:ELEKTRİKLİ ET MAKİNALARININ İÇLİ KÖFTE APARATLISI VAR BORU GİBİ ÇOK İNCE ÇIKARIYOR ELLE YAPILANDAN ÇOK DAHA LEZETLİ OLUYOR.