



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ KÖFTE (GAZİANTEP)

Anadoluget Magazin

İç için:

½ kg kuzu koldan bıçak kıyması

2 kuru soğan

150 gr yerli ceviz

1 çay kaşığı karabiber

1 yemek kaşığı pul biber

yeteri kadar tuz.

Dışı için:

250 gr ince bulgur

200 gr yağsız sinirsiz kuzu kıyma

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı pul biber

1 soğanın suyu

1 çay kaşığı Antep domates salçası.

HAZIRLANIŞI:

İçini hazırlamak için bir kazanda kıymayı yağını verene kadar kavuralım daha sonra üzerine ince doğranmış soğanları ekleyip soğanlar kızarana kadar kavurma işlemini orta ateşte sürdürüelim. Daha sonra dış dış doğranmış yerli cevizleri ekleyip 10 dakika daha kavurduktan sonra baharatları ve yeteri kadar tuzu ilave edip biraz daha kavurduktan sonra soğumaya bırakalım. Soğuyan iç malzememizi el ile orta boy bir ceviz büyüklüğünde sıkım sıkım yapıp bir tepsiye alalım. Dışını hazırlamak için uygun bir tepside bütün malzemeleri özleşene kadar yoğuralım. Yoğurduğumuz bulgur köftesinden ceviz büyüklüğünde bir parça alıp zeytinyağı veya su yardımı ile parmak uçlarımız ve avucumuzun içinde yapabileceğiniz incelikte açalım sonra hazırladığımız iç malzemesini içine koyup açık olan kısmını parmak uçlarımızla kapatıp avcumuzun içinde şekil verelim. Bütün malzeme için aynı işlemi tekrarlayalım. Ardından bütün içli köfteleri derin bir tavada bol zeytinyağında kızarttıktan sonra sıcak sıcak servise sunalım.