İÇLİ KÖFTE (GAZİANTEP)

2 su bardağı ince bulgur (500 gr)
250 gr çiğköftelik dana kıyma
1 çay fincanı irmik
1 yumurta
Kızartmak için sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Kırmızı pulbiber
İçi için:
500 gr az yağlı kıyma
4-5 soğan
2 çorba kaşığı margarin
1 çay bardağı iri kıyılmış ceviz veya antepfıstığı
Tuz
Karabiber
Kırmızı pulbiber
1 çorba kaşığı biber salçası

Köftenin iç malzemesini hazırlamak için; soğanları temizleyip küçük küçük doğrayın. Kıymayı suyunu salıp çekinceye kadar tavada kavurun. Margarin ve soğanı ilave edip ara sıra karıştırarak kavurun. Tuz, salça, baharatlar ve cevizi ilave edip tavayı ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
Bulguru tepsiye alın. İrmiği ilave edip 1 avuç su serperek ıslatın. Kıymayı tepsinin diğer yarısına alın. Üzerine tuz ve baharatları serpin.
Bulguru azar azar kıymaya ilave ederek birbirine yedirinceye kadar yoğurun. Ceviz büyüklüğünde bir parça koparıp elinizle yuvarlayarak top haline getirin. İşaret parmağının yardımı ile avuç içinde döndürerek bu toplardan içi oyuk, bir tarafı açık kubbeler hazırlayın. Ortasına iç malzemeden doldurup köfteyi yavaş yavaş çevirerek açık olan tarafı kapatın. Malzeme bitinceye kadar işleme devam edin.
Sıvıyağı derin bir tavada kızdırın. Hazırladığınız köfteleri fazla kararmayacak şekilde kızartıp servis tabağına alın. Maydanoz yaprakları ve limon dilimleri eşliğinde sıcak olarak servis yapın.