İÇLİ KÖFTE (GAZİANTEP)

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

4 su bardağı köftelik bulgur
1 çorba kaşığı kimyon
500 g yağsız kıyma
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
2 tatlı kaşığı tuz
İç harç:
500 g koyun kıyması
2 çorba kaşığı tereyağ
2 çorba kaşığı kuş üzümü İçli Köfte
1 demet maydanoz
3 çorba kaşığı ceviz içi
1 çorba kaşığı çam fıstığı
1 tatlı kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı tuz
½ su bardağı nar ekşisi

Diş diş doğranmış soğan, fıstık, tereyağ ile kavrulur. Yağlı kıyma ilave edilerek kavrulmaya devam edilir. Tüm gereçler ilave edilerek soğumaya bırakılır.
İnce bulgur üzerine 4 su bardağı sıcak su konarak şişmesi için yarım saat bekletilir.
Şişmiş bulgura, yağsız kıyma, tuz, kimyon, pul biber katılıp yarım saate yakın yoğurulur.
Dış harçtan yumurta kadar alıp yuvarlanıp işaret parmağı ile içi oyulur. Oyulurken dağılmıyorsa kıvamı gelmiştir.
Köftenin iç çeperleri 1-2 mm kalınlığa gelinceye kadar fincan gibi oyulur. Oyulan kısma iç harç konularak ağzı kapatılır ve uçları sivriltilmiş yumurta şekli verilir.
Aynı işlemler tekrar edilerek tüm gereçlerden köfteler hazırlanır.
Hazırlanan köfteler harlı ateşte kaynayan tuzlu suya atılarak 5 dakika kadar haşlanır.
Haşlananlar suyu süzülerek çıkarılır.
Haşlanmış köfteler bol kızgın yağda parti parti kızartılır. Yağı süzdürülür. Sıcak olarak düzgün yerleştirilir. Kase içine konulan tarhana çorbası ile servisi yapılır.

Not: Köftelerin şekilleri bozulmamıştır, çatlama yoktur. Köftelerin hepsi aynı boyuttadır. Tarhana çorbası sıcak olmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:98667 • adı:İçli Köfte (Gaziantep) • gönderen:abbas • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:56