



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İÇLİ KÖFTE (GÜRÜN SİVAS)

Gürün Kaymakamlığı

Kıyma, yağla birlikte ocağa konur. Biraz pişince içine doğranmış soğan eklenerek karıştırılır. Ayrıca içerisine tuz, maydanoz, reyhan, karabiber katılır soğumaya bırakılır. Bir taraftan iç soğurken diğer yandan köftenin dışı hazırlanır. Dış hazırlanırken ince bulgur, siyah kıyma ile yoğrulur. Bulgur yumuşayınca içine yumurta kırılır. Su ilave edilerek biraz un katılıp yoğrulur. Kıvamına gelen hamurdan ceviz kadar parçalar bölünür, hamur avuç içinde alınır. Açılan köftelere iç konarak kapatılır. Köfteler kaynamış tuzlu suda haşlanır. Çıkarılarak üstüne tereyağı dökülür ve servis yapılır.