



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ KÖFTE (HALEP SURIYE)

Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği

2 kg ince bulgur
1 kg et
10 adet orta boy kuru soğan
½ kg ceviz
Tuz
Baharat
Sıvı yağ

İlk önce bulguru ıslatırım.

Ondan sonra soğan parçalarını ve biraz tuzu ekler kıyma makinesinde beraber çekerim.

İçi için eti, doğranmış soğan, tuz ve baharatla tavada kavurur, soğumaya bırakırım.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alır, elimle açarım. İcini doldurur, kapatırım.

Sonra kızgın yağda kızartırım.