İÇLİ KÖFTE (HAŞLANMIŞ)

1 kilo ince bulgur
300gr. çiğ köftelik kıyma
1 küçük soğan pul biber
İç malzeme:
500gr. yağlı kıyma
2 soğan tuz
1 avuç ceviz
2 kaşık yağ

2 soğan çentilip, yağla birlikte tavaya konur. Pembeleşince kıyma ilave edilir. Yarım su bardağı su, tuz ilave edip iyice pişirilir. Dövülmüş ceviz konup karıştırılır. Ateşten alınır.
Bulgura dörde bölünmüş soğan, tuz, pul biber, kıyma konup karıştırılır. Azar azar su ilavesiyle iyice yoğrulur. Parçalara ayrılıp, yuvarlanır. Parmak yardımıyla incecik açılır. Hazırlanan içten konup kapatılır. Kaynayan, tuzlu suya konup haşlanır. Daha sonra istenirse kızgın salçalı yağda kızartılıp, servis yapılır.

ML® İçli Köfte için tıklayın



© lezzetler.com tarif no:23515 • adı:İçli Köfte (Haşlanmış) • gönderen:mehtap • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:54