



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ KÖFTE (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

4 su bardağı bulgur
1 yemek kasığı karışık salça
1 tatlı kasığı pul biber
1 çay kasığı köfte baharı
1 çay kasığı karabiber
Yarım kg köftelik siyah kıyma (iki kez çekilmiş)
250 g yağlı kıyma
1 su bardağı sıvı yağ
10 tane ceviz
1 soğan
1 yumurta
1 kasık nisasta
Tuz

Bir tepsiye 4 su bardağı bulgur alınır. Yaprak biber, salça, köfte bahar ve tuz konarak karıştırılır. Siyah kıyma da konarak yogrulur. İçli köftedeki yogurma çığ köftedeki kadar olmaz, malzemenin sakızlanması yeterlidir. Sakızlanma için gerekirse 1 yemek kasığı nisasta da konabilir. Ama genellikle 1 yumurta kırılmasıyla yeterli sakızlanma elde edilir.

İçin hazırlanması: 250 g yağlı kıyma bir tencereye alınır. Kendi yağıyla biraz kavrulduktan sonra üzerine 1 su bardağı sıvı yağ konur ve kavurma sürdürülür. Kavurmanın sonlarına doğru küçük doğranmış soğan, nohut kadar ufalanmış ceviz, karabiber, köfte bahar ve pul biber konarak az daha kavrulur. Sonra ocaktan indirilerek sogumaya bırakılır.

Yogrulmuş köfteler her biri bir içli köfte olacak büyüklükte sıkımlanır. Bu sıkımlar sol avuca alınır ve sağ elin orta ve işaret parmaklarıyla sıkım hâlindeki köftenin içi çukurlastırılır. İçli köftele verilecek şekil yumurtanın biraz daha uzun şeklindedir. Önce tepesi açık yumurta şekline getirilir. Sonra bu açık kısımdan iç konur ve köftenin ağız el becerisiyle sıvazlanarak kapatılır.

İçli köfteler hazırlandıktan sonra bir tencereye hafif tuzlu su konarak kaynatılır. (Et suyu da olabilir.) Kaynayan suya içli köfteler konarak 10 dakika kadar pisirilir. (İstenirse dolapta korunarak gerektiği zaman da pisirilebilir.)

Not: İçli köfte Maraş mutfagının en özel yemeklerinden biridir. Konuk ağırlama yemeklerinin başında gelir. İçli köfte Urfa, Antep gibi komsu illerde de yapılır ama aralarında söyle bir ayrım vardır: Antep içli köftesi ısırlığında insanın çenesinden aşağı sızır sızır yağlar akar. Urfa içli köftesini yerken insanın çenesinden aşağı birkaç damla yağ akar. Maraş içli köftesi ısırlığında bir iki damla yağ çeneye doğru sızar ve damlamadan donar.



Fotoğraf "damat bey" tarafından gönderildi. 14.01.2020

© lezzetler.com tarif no:106983 • adı:İçli Köfte (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:03.04.2025 - 17:05