



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ KÖFTE (KAHRAMANMARAŞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Ön kol ya da döş etinden 1 kilogram kıyma
750 gram kuru soğan
3 yemek kaşığı tereyağı
1 bardak ince doğranmış diş büyüklüğünde ceviz
Karabiber
Kırmızı pul biber
Reyhan
Tuz
Ayrıca;
750 gram çiğ köftelik kıyma et
7-8 su bardağı köftelik bulgur
1 su bardağı tel şehriye
1 su bardağı kırık döğme (irmik)
1 kuru soğan
Karabiber
Kırmızı pul biber
Tuz

İç kıymanın hazırlık aşamasında kıyma ete az su ilave edilerek kendi suyunda bir miktar bekletilir ve ince doğranmış soğanlar ilave edilerek sıkça karıştırılır. Tuz eklenir, soğan suyunu çekince yağ ilave edilir ve uzunca bir süre özenerek başından ayrılmadan kavurma işlemi yapılır. Kavrulmuş kıymanın rengi açık kahveden bir-iki ton daha koyulaşınca kavurmaya ara verilir ve kavurmadaki yağ süzülür. Alınan yağ ile ceviz içi hafifçe kavrulur. Kavrulmuş ete ceviz, karabiber, kırmızı pul biber, reyhan ilave edilir ve malzemenin birbirine geçişi sağlanıncaya kadar karıştırılır ve soğumaya (dinlenmeye) bırakılır. Dış köftenin hazırlık aşamaları: Çiğ köftelik siyah et, bulgur, az kıyılmış soğan, tuz, karabiber, kırmızı pul biber karıştırılır. Kıymadan alınan su ile köfte yoğurulur ve kıvamına gelince, az su ilave edilir ve yoğurma işlemi sürdürülür ve bu ara ıslanmış şehriye (çiğ bulgur) ya da az miktarda irmik katılarak yoğurmaya devam edilir. Kıvamını alıncaya dek yoğurma işlemi sürdürülür. Az su alınır karıştırılır ve köfte leğenin bir köşesine üzerine nemlendirme yapılarak biriktirilir. Dış köfte ile iç kıymanın buluşturulmasındaki aşamalar: nemli köfteden alınan parça elde yoğurulur, azıcık civitilir ve kıvamı verilen parçalar beceriyle elde oyularak içine yeterince kıyma konulur ve ağzı kapatılır. Köfteler bu işlemlerden sonra kaynar tuzlu suda haşlanır, su yüzeyine çıkan köfteler kevgirle alınır, sesi çıtır çıtır geliyorsa işlem sonuçlanır. Haşlama suyu olarak kemikli et suyu da kullanılabilir. Haşlanmış halde servis yapılabildiği gibi kızartılarak da servis yapılır. Her iki durumda sıcak servis yapılmasına özen gösterilir ve içli köftenin yanında ayrıran yufka ekme bulundurulur.



© lezzetler.com tarif no:116327 • adı:İçli Köfte (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:05.04.2025 - 16:40