



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

İÇLİ KÖFTE (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Belediyesi

500 Gr Yağlı Kıyma
200 Gr İnce Köftelik Bulgur
250 Gr Yağsız Kıyma
2 Adet Kuru Soğan
1 Çay Bardağı Doğranmış Ceviz İçi
5 [?] 10 Bağ Maydanoz
2 Yemek Kaşığı Karabiber, Pul biber, tuz karışımı
Sıvıyağ

İç Harcın Hazırlanışı:

İnce kıyılmış soğan pembeleşinceye kadar bir miktar tuz atılarak yağda kavrulur. Üzerine 500 Gr orta yağlı kıyma koyularak kavurma işlemine devam edilir, soğutulur.

Soğuduktan sonra üzerine 1 çay bardağı doğranmış ceviz içi, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, kırmızıbiber konur. (İsteğe göre çedene İçi (Çam fıstığı) da ilave edilebilir.

Dış Köftesinin Hazırlanışı:

500 Gr ince bulgur içerisine, 250 gr yağsız kıyma, tuz, soğan, irmik karıştırılarak et makinesine atılır. Çıkan karışıma 1 yumurta akı ilave edilerek et makinesinde tekrar çekilir. Daha sonra köftenin durumuna göre az miktarda su ilave edilerek iyice yoğrulur.

Yoğrulan bu karışımdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınarak ıslatılmış avuç içerisinde işaret parmağı yardımıyla dolmalık biber gibi içi boş olacak şekilde inceltir. (istenirse et makinelerinin içli köfte kalıpları kullanılabilir.)

İnceltilen içi boş köfteler bir ucundan kapatılarak içerisine içli köfte harcı koyulur, diğer ucu da kapatılır.

Tencereye su bırakılarak kaynatılır. İçerisine köfteler atılarak pişirilir.

Bu işlemden sonra soğutulan köfteler isteğe göre yağda kızartılarak tüketilebilir.



© lezzetler.com tarif no:74457 • adı:İçli Köfte (Kahramanmaraş) • gönderen:siyami • indirme tarihi:05.04.2025 - 09:55