



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇLİ KÖFTE (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

1 Kg köftelik bulgur

1 su bardağı irmik

1 yumurta

1 fincan un

Tuz

Pul biber

300 gr yağsız kıyma

Salça

İÇİ:

500 gr yağsız kıyma

1 kâse iri dövülmüş ceviz

2 baş soğan

Baharat

Tuz

3 yemek kaşığı tereyağı

Reyhan, karabiber, pul biber

Köfte malzemesi yoğrulur yavaş yavaş, su ilavesi ile kıvam alana kadar karıştırılır, iç malzemesi kavrularak, hazırlanır, bulgurlu karışımdan cevizden büyük parçalar alınarak elle içi oyulur kıymalı içten bir kaşık konularak ağzı k atılır kaynayan tuzlu suda haşlanarak pişirilir.

