



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ KÖFTE (KİLİS)

Necdet Fazlağaoğlu

Az yağlı kıyma küçük doğranmış soğanla birlikte zeytinyağında kavrulur.

Tarçın, karabiber, ceviz ve antepfıstığı eklenerek harç hazırlanır.

Simit, yağsız kıyma, soğan, kırmızıbiber ve tuz yoğrulur; köfte hamuru elde edilir, büyük köfteler yapılır.

İçine harç doldurulup haşlanır ve sadeyağda kızartılır.

Not: Yanında pekmez şerbeti ile yenilen ve Kilis'te daha çok kıymalı köfte adıyla bilinen yemeğin köfte harcına bazen yalnızca ceviz bazen de badem konuyor. Kimi kez her ikisi birden kullanılabilir, hatta nar da ekleniyor. Kimi evlerde haşlandıktan sonra yenilen kıymalı köfte kimi evlerde de doğrudan doğruya sadeyağda kızartılarak tüketiliyor.

Musabeyli'ye bağlı Hüseyinoğlu köyünde de yapılan ve içli köfte denilen yemeğin harcı yağsız koyun kıyma, soğan, ceviz, küncü, kırmızı ve karabiber, tuz ve zeytinyağı ile hazırlanıyor. Dışında (köftesinde) ise et yok; simit, soğan, karışık salça, kırmızıbiber ve tuz makinede çekilip uzun formu bir köfte yapılıyor ve harçla dolduruluyor. Zeytinyağında kızartılan içli köfteler şimdilerde cacıkla yeniyor ama geçmişte mutlaka pekmez şerbeti bulunurdu sofrada.