İÇLİ KÖFTE (LÜBNAN)

Köftenin dışı için:
Köftelik bulgur 1/2 kg
Yağsız dana kıyma 1/2 kg
Kura soğan 1 orta boy
Kura nane 1 yemek kaşığı
Kırmızı toz biber Yeteri kadar
Tuz Yeteri kadar
Kimyon Yeteri kadar
Köftenin içi için:
Kuzu kıyma 250 gr
Kura soğan 2 orta boy
Çam fıstığı 50 gr
Tereyağı 2 yemek kaşığı
Sıvı yağ (kızartmak için) Yeteri kadar

Bulgurun üzerine yeterince kaynamış su dökülüp, ıslatılır ve 20 dakika bekletilir.
Daha sonra bulgur sıkılarak sudan çıkartılır.
Kıyma ve bulgur karıştırılır.
Kura soğan rendelenir, nane, kırmızı biber, tuz ve kimyonla karıştırılır.
Hazırlanan iki karışım bir araya getirilerek kıyına makinesinde iki defa çekilir.
Hamur gibi yoğrulur ve buzdolabına konulur.
İçi için: Soğanlar ince ince doğranır ve tereyağında kavrulur.
Çam fıstıkları ilave edilir ve iyice kavrulur. Kıyma ilave edilerek iyice kavrulur.
Dolaptaki malzeme alınır ve yumurta büyüklüğünde içi oyulmuş top şeklinde parçalar koparılır.
Her topun içine hazırlanan içten yerleştirilir ve ağzı kapatılır.
Kızgın yağda rengi koyulaşana kadar kızartılır.

© lezzetler.com tarif no:110647 • adı:İçli Köfte (Lübnan) • gönderen:şeker tozu • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:23