



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ KÖFTE (DOLMA KÜFTE, İŞLİ KÖFTE)

Malatya Valiliği

İçi İçin:

300 gr orta yağlı dana kıyması

300 gr koyun kıyması

400 gr margarin

3 yemek kaşığı tereyağı

1,5 kg kuru soğan arzu edilirse

5-6 dal maydanoz

1 tatlı kaşığı karabiber

Tuz

Dışı İçin:

600 gr köftelik, yağsız iki defa çekilmiş kıyma (kıyma hayvanın kaslı kısmından alınır)

800 gr orta boy bulgur veya 3 dolu kâse ince bulgur

Tuz

Su

Kıymayı, bir çay bardağı su ve bir yemek kaşığı tuz ile tavada ocağa koyun. Burada kullanılan kıyma, dana ve koyun etinden oluşan iç malzemedir.

Kıymanın suyunu çekirin ve kendi yağında kavurun. Ateşten alıp soğanları küp şeklinde doğrayın.

Margarin ile ayrı bir tavada açık pembe renkte kavurun. İçerisine kavrulmuş kıyma karıştırarak 5- 6 dakika soğan ve kıymayı birlikte çevirin. İçine tereyağı koyun, ocaktan alın.

Biraz karabiber karıştırın. Soğutarak, donmaya yakın bir hal alınca kullanın. Eğer önceden ayarlanmış bir yemek ise, bu içi bir gün önceden ya da akşamdan hazırlamanın yararı vardır.

Hamuru için, iki kez çekilmiş dana kıymasını leğene koyun. Tuz, bulgur ve su ilavesi ile sakızlaşınca kadar (yaklaşık 45 dakika) yoğurarak elde edilen hamuru, 1,5 yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın.

İçleri oyularak önceden hazırlanan kıymalı içten, oyulan hamurun içi dolana kadar doldurun. Ağızlarını kapatın. İslatılmış tepsiye yan yana tek sıra olarak dizin. Kaynayan tuzlu suda haşlayarak servis yapın.

Not: Bu köfte suda haşlanarak yenilebildiği gibi buharda haşlanarak veya suda haşlanıp tereyağında kızartılarak veya istenirse yumurtaya bulanıp tereyağında kızartılarak da servis yapılabilir. Doğanşehir ve Polat'ta içli köftenin hamuruna rendelenmiş soğan konur ve Malatya merkezindeki hazırlanışına göre daha iri ve uzun olduğundan dolayı şeklen ayrıcalık gösterir. Köftenin oyulma işlemi işaret parmağı ile yapılır.



© lezzetler.com tarif no:171204 • adı:İçli Köfte (Dolma Küfte, İşli Köfte) • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:14.03.2025 - 12:36