



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İÇLİ KÖFTE (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarım kilogram yarma bulgur bir tepsinin içine konur ve sıcak su ile ıslatılır. Islanan bulgur ne sert ne de çok yumuşak olacak şekilde bir hamur haline gelecek biçimde yoğrulur.

Köfte yazın yapılıyorsa iç olarak, kavurulmuş kıyma, kışın yapılıyorsa biraz kavurma ve haşlanmış, süzölmüş mercimek, daha önceden yağda hafif pembeleştirilen soğan karışımı kullanılır.

Yumuşak hamur, ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Ayrılan bu hamur parçaları sağ elin işaret parmağı ile silindir şeklinde, yaklaşık bir yumurta büyüklüğünde açılır. Açma işlemi yapılırken, hamurun kenarlarının açılmamasına, delinmemesine dikkat edilir. Açma işleminden sonra, daha önce iç olarak kullanılmak üzere hazırlanmış olan mercimek, kavurma, soğan veya sadece soğan, kıyma, maydanoz karışımı hamurun içine yemek kaşığı yardımıyla doldurulur. Hamurun ağız muntazam olarak kapatılır.

Bütün hamur parçaları bu şekilde hazırlanır. Genişçe bir tencereye bu hamurun üzerini aşacak şekilde tuzlu su doldurulur. Su ateşte kaynatılır. Kaynayan tuzlu suyun içerisine köfteler tek tek atılır. Haşlanan ve yenilecek hale gelen köfteler süzgece alınır. Suyu süzölen köfteler, ayrı bir tencerede kızaran tereyağı içerisine atılarak hafif pembeleşinceye kadar kızartılır ve tabaklara alınır.

[ML® Malatya Kurabiyesi için tıklayın](#)

