İÇLİ KÖFTE (MALATYA)

Dışı için:
1 /2 kg. yağsız iki kere çekilmiş kıyma
1/2 kg. kuru soğan
1 demet maydanoz
3 yemek kaşığı yağ
Tuz
Karabiber

İçinin hazırlanması: Küp şeklinde doğranmış soğanlar yağ ile hafif sarartılır, kıyma ve tuz ilâve edilerek iyice kavrulur. Ateşten alınır, kıyılmış maydanoz ve karabiber ilâve edilir, soğumaya bırakılır.
Dışının hazırlanması: Orta bulgur, tuz su ilâvesi ile iyice yoğrulur. (30-40') Hamur macun kıvamına gelince yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. İçleri incecik oyulur, oyulan kısım hazırlanan içle doldurularak kapatılır. isteğe göre; hazırlanan köfteler tuzlu suda haşlanarak veya bol kızgın yağda kızartılarak servise sıcak olarak hazırlanır.

Not:
1. Tuzlu suda haşlanırsa kapak kapatılmaz.
2. Kaynayan suyun üzerine süzgeç konur, süzgecin içerisine köfteler yerleştirilerek, kapak kapatılır ve buharda pişirilebilir.
3. Kızartılarak hazırlanıyorsa, kızaran köfteler kapaklı bir kaba alınıp yumuşaması sağlanır.

© lezzetler.com tarif no:85888 • adı:İçli Köfte (Malatya) • gönderen:hüsniye • indirme tarihi:18.05.2024 - 00:03