



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ KÖFTE (MARDİN)

<https://mardintarifi.com>

1 kg ince bulgur
Yarım kg un
2 adet yumurta
Tuz
Su
İç harcı:
500 gram kıyma
3 adet büyük boy soğan
Yarım demet maydanoz
1 yemek kaşığı salça
3 yemek kaşığı margarin
Karabiber
Tuz
Pul biber

İlk önce iç harcımızı hazırlayalım iç harcımızı soğumaya bırakırken hamurumuzu yoğuralım. İç harç için soğanlarımızı yemeklik doğrayıp margarinle birlikte kavuruyoruz üzerine kıymayı atıp kavurduktan sonra üzerine salçayı ve baharatları ekliyoruz karıştırdıktan sonra maydanozumuzu doğrayıp ekliyoruz biraz karıştırıp ocaktan alıp hamurumuzu yoğurmaya başlıyoruz. Hamur için ince bulguru ve tuzu yoğurma kabına alıp ılık su ekleyerek karıştırıyoruz üzerini geçmeyecek şekilde ıslatıyoruz ve üzerini kapatıyoruz 20-25 dk dinlenmeye bırakıyoruz. Dinlendikten sonra ununu ve yumurtasını ekleyelim. Ara ara su ekleyerek kulak memesi kıvamında yoğuruyoruz yaklaşık 15 dk yoğuruyoruz güzel kıvam alması için. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayıp ortaya parmağımızı batırarak çevirerek içini oyuyoruz. İçli köfte şekli verdikten sonra içini harcımızla doldurup elimizi ıslatıp ucunu elimizle döndürerek kapatıyoruz. Tüm hamura aynı işlemi uyguladıktan sonra geniş bir tencereye su alıp bir yemek kaşığı tuz atıyoruz ve kaynamaya bırakıyoruz. Kaynayınca köftelerimizi dikkatlice suyun içine bırakıyoruz. Köfteler kaynayınca suyun yüzeyine çıkacaktır. Delikli kaşığımızla yani kevgirle alıp tabağımızı alıyoruz.

