



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ KÖFTE (MERSİN)

3 kilo bulgur
1 kilo kıyma et
yarım kilo doğmelik et
yeteri kadar soğan
bir tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1,5 yemek kaşığı biber salçası
1,5 su bardağı katı yağ
2 demet maydanoz
3 bardak un

Soğanlar doğranarak kıyılır. Salçası, yağı, tuzu, biberi ve karabiberi kıymayla birlikte ilave edilir. Kıyılan soğan ve kıyma pembemsi bir renk alana kadar kavrulur ve soğumaya bırakılır. Diğer tarafta bulgur ıslanır, doğmelik et, un ilave edilerek belli bir kıvama kadar yoğrulur. Yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılır. Bezeler fincan sekline gelinceye kadar parmakla oyulur. Oyulduktan sonra soğuyan kıyma oyulan köftenin içerisine bir miktar konur ve ağız kapatılır. Bu suretle oluşturulan köfteler kaynayan suyun içerisine atılır. 15-20 dakika sonra çıkarılarak servis yapılır.

