



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ KÖFTE (OSMANİYE)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

- ½ kg kıyma
- 3 adet kuru soğan
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 fincan ceviz
- 1 su bardağı un
- 1 fincan irmik
- 1 adet yumurta
- ½ ince bulgur
- 1 bağ maydanoz
- ½ adet margarin

Kıyma tencerede kavrulur soğanlar küçük parçalar halinde doğranarak kavrulan kıymanın içerisine konarak beraber kavrulmaya bırakılır. Baharatları margarin ve maydanozu da eklenerek iyice kavrulur. Hamurun hazırlanışı İnce bulgur ve irmik ilk su ile ıslanır, üzerine baharatlar koyularak 5 dakika dinlendirilir salça ve yumurta büyüklüğündeki kıyma ve 1 su bardağı un ile kıvama gelene kadar yoğrulur. Hamur kıvama geldiğinde bir yumurta büyüklüğünde parça alınıp içi açılarak önceden hazırlanmış olan köfte harcı içine koyulur hamur çevirerek kapatılır. Kaynamış su içinde haşladıktan sonra servis edilir.

