



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇLİ KÖFTE (OSMANİYE)

Malzemesi:

1 kg kıyma

6 adet soğan

Tuz, biber, un

Simit (küçük bulgur)

İrmik

Yapılışı:

Dışının hazırlanışı, irmik, un, simit, tuz, bir miktar su ve salça karıştırılıp, yoğrularak hamur haline getirilir.

İçinin hazırlanışı : Kıyma kavrulur ve üzerine soğanlar doğranarak tuz, biber, kimyon ve salça koyularak soğutulmaya bırakılır.

Hamuru yumurta şeklinde yuvarlayıp ortasını oyarak içine kıyma konulur ve ağzı kapatılır. Aynı şekilde belli büyüklükte yeterince yapılır. Buzdolabından sonra kaynatılarak yenir.