İÇLİ KÖFTE

400 gram içli köftelik yağsız kıyma
3 su bardağı ince bulgur
2 çay bardağı irmik
1 çorba kaşığı toz kırmızıbiber
1 çay bardağı un
Yarım kuru soğan
Tuz
Soğuk su
İçi için:
500 gramyağlı kıyma
4 soğan
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı ceviz içi

Öncelikle içi için tereyağında yağlı kıymayı ince kıyıp iyice kavurun. Üzerine rendelenmiş soğanı ekleyip kavurmaya devamedin. Kavrulan maydanoza sarımsak, salça ve kıyılmış cevizleri ekleyip ocaktan alın. Bu harcı buzdolabında soğumaya bırakın. Köftenin dışını yapmamız için geniş bir kabın içinde bulguru, hiç yağı olmayan kıymayı, soğanı, irmiği ve tuzu güzelce yoğurmaya başlayın. Üzerine azar azar su ekleyip yumuşak macun kıvamında oluncaya kadar yoğurun. Daha sonra elinizi biraz ıslatıp bu macun kıvamına gelmiş bulgurlu karışımından ceviz büyüklüğünde parçalar alın. İçini oyup içi boş bulgur keseleri oluşturun. Bulgurlu hazırlanan içi boş keselere iç harçtan koyup kapatın. Uçlarını sivrileştirin. Kaynayan tuzlu suda haşlamaya bırakın. Köfteler önce dibe çökecek ama piştikçe suyun yüzeyine çıkacaktır. İsteyenler üzerine limonlu, yağlı sos yapabilir. Bol yağın içinde de kızartabilir.

Fotoğraf "çintar" tarafından gönderildi. 01.02.2018

© lezzetler.com tarif no:109720 • adı:İçli Köfte • gönderen:tarifci abla • indirme tarihi:13.05.2024 - 03:12