



İÇLİ KÖFTE

İç harcı için:

Yarım kg yağsız kıyma

1 büyük soğan

Çekilmiş ceviz 1 avuç

Çok az biber salçası

İsteğe göre baharat

Dış harcı için:

2 bardak ince bulgur

Yarım yemek kaşığı biber salçası

1 tatlı kaşığı biber

1 tatlı kaşığı tuz

1 yumurta

1 bardağından bir parmak kadar az un

İlk önce kıymamızı kavuralım.

Soğanı ince ince doğrayalım.

Biraz kavrulduktan sonra kıymayı da atıp kavuralım. Sonrasında baharatlarımızı atıp cevizi ekliyoruz, soğumaya bırakıyoruz.

Gelelim dış harca. Bulgurumuzu kısır yapar gibi ıslatıyoruz. Biraz beklettikten sonra tüm malzemeleri katıp 20-25 dk yoğuruyoruz. Kıvamı geldiğinde elimizi suya batırarak, yardım alarak şeklini veriyoruz ve yağda kızarana kadar pişiriyoruz.

