İÇLİ KÖFTE

Gözde Şarküteri

İçi için:
250 gr Kıyma
½ kg Soğan
1 Tatlı Kaşığı Kimyon
1 Tatlı Kaşığı Karabiber
1 Çay Kaşığı Pul Biber
1 Çay Kaşığı Kırmızı Toz Biber
½ Demet Maydonoz
100 gr Kırık Fındık
150 gr İç Antepfıstığı
40 gr Margarin
Dışı için:
250 gr İrmik
250 gr İnce Bulgur
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Toz Biber

İçi için, margarinle birlikte kıymayı kısık ateşte tane tane olana kadar kavurun, sonra ufak ufak doğradığınız soğanları ilave edin ve birlikte kavurun.
Kıyma ve soğanlar iyice piştikten sonra kimyon, karabiber, pul biber ve toz kırmızıbiberi ekleyin ve 3 dakika beraber kavurun. Hazırlanan karışımı soğutun ve soğuduktan sonra üzerine fındık, fıstık ve ince ince doğranmış maydanoz ilave edilerek karıştırın.
Dışı için, irmik ve ince bulguru bir kapta iyice karıştırın ve üzerine sıcak su ekleyip tekrar karıştırın. Karışım soğuduktan sonra üzerine toz kırmızıbiberi ve tuzu ekleyerek mikserden istenilen kıvama gelene kadar geçirin.
Hazır olan hamuru avucunuzun içine alarak açın ve içine hazırladığınız içi koyup şekilli bir biçimde hamurunuzu kapatın.
Hazırladığınız içli köfteleri kızgın yağa atarak yavaşça çevirin. Kızaran içli köfteleri servis tabağına alabilirisiniz.