İÇLİ KÖFTE

Rafet İnce

İçi için:
250 gram dana kıyma
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı ceviz içi
4 dal taze nane
4 dal maydanoz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı kimyon
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Dış hamuru için:
2 su bardağı ince köftelik bulgur
1 su bardağı irmik
2,5 su bardağı su
3 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı domates salçası
Tuz
Su
Kızartmak için:
1 su bardağı sıvı yağ
Yeşil yağ için:
10 dal maydanoz
5 yemek kaşığı zeytinyağı

İçli köftenin iç harcı için, tavaya zeytinyağı ilave ettikten sonra kıymamızı atıp kavuruyoruz. İnce şekilde doğradığımız soğanları kıymaya ekliyoruz ve kavurmaya devam ediyoruz. Tereyağı, pul biber, kırmızı toz biber, tuz, karabiber, ince ince doğranmış ceviz ve maydanozu da ilave edip karıştırıyoruz.
İçli köftenin hamuru için, kabımıza bulgur ve irmiği ilave edip karıştırıyoruz. Üzerine ılık su ekledikten sonra bir daha karıştırıp kabımızı streçliyoruz ve 5 dakika bekletiyoruz. Bulgura; un, salça, yumurta, tuz ilave edip yoğuruyoruz. Elimizi ıslatıp hamura şeklini veriyoruz. Hamurun içini hazırladığımız kıymalı harçla doldurup ve kapatıyoruz. İçli köfteleri bol yağda kızartıyoruz.
Sarımsaklı yoğurt için, ince bir şekilde ezdiğimiz sarımsağı süzme yoğurt, tuz ve zeytinyağıyla karıştırdıktan sonra sıkma torbasına alıyoruz.
Yeşil yağ için, blendera maydanoz, tuz ve zeytinyağını koyup çektikten sonra süzgeç yardımıyla yağını çıkartıyoruz.
İçli köfteyi, sarımsaklı yoğurdu ve yeşil yağı tabaklayarak üzerine toz fıstığımızı ekliyoruz.

© lezzetler.com tarif no:166523 • adı:İçli Köfte • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:25.04.2024 - 09:53