



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[www.lezzetler.com](http://www.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇLİ KÖFTE

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

Dışı için:

500 gr köftelik bulgur

Yarım su bardağı un

1 su bardağı irmik

1 adet yumurta

1 yemek kaşığı biber salçası

1 yemek kaşığı domates salçası

Tuz

Karabiber

İçi için:

650 g orta yağlı kıyma

2 adet soğan

1 su bardağı dövülmüş ceviz

2 yemek kaşığı tereyağı

Tuz

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber Karabiber

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Önce iç harcı hazırlanır. Bir tavaya tereyağı alınarak eritilir. Eriyince kıyma eklenir. Kıyma 15 dakika kadar kavrulunca yemeklik doğranmış soğanlar eklenir ve pişmeye bırakılır.

Kıymanın tamamen pişmesine yakın tuz ve baharatlar eklenir. Karıştırılarak ocaktan alınır ve dövülmüş ceviz eklenir. Soğumaya bırakılır. Dışı harcı için, bulgur ve irmik karıştırılır.

Üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edilir. Yumuşayınca kadar bekletilir. Daha sonra genişçe bir kaba veya tepsiye alınarak çiğ köfte yoğurur gibi yoğrulur.

Ardından üzerine diğer malzemeler eklenir. İyice karıştırılarak yoğrulmaya devam edilir.

Yoğururken içi su dolu bir kabı yanınızda bulundurmanız işinizi kolaylaştıracaktır. Hamur ele yapışmayacak kıvama gelene kadar yoğrulur. Artık köftelerimizi yapmaya başlayabiliriz.

Hamurdan cevizden biraz daha iri parçalar koparılır. Daha sonra parmakla bir tarafından oyularak hamur çukurlaştırılır. İç malzemeden 1 – 1,5 kaşık koyularak köfteler kapatılır. Bu işlemi yaparken elinizi sürekli suya batırın ki yapışmasın.

Köfteyi yaparken dış kısmı ince tutunuz. Maharet dış kısmının ince olmasındadır. Tüm içli köfteler bir tepsiye dizilir.

Ardından kızartmak için sıvı yağ tencereye alınır. İyice kızdıktan sonra içli köfteler tek tek kızgın yağa koyulur ve kızartılır (dış harcına un eklemeyi unutmayın).

Kızartılan tüm köfteler kağıt havlu serili bir tepsiye alınarak fazla yağı çektirilir.



---

© lezzetler.com tarif no:166609 • adı:İçli Köfte • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:19.09.2024 - 01:20