İÇLİ KÖFTE

https://esenler.bel.tr/

Dışı için:
2 su bardağı ince köftelik bulgur
2 su bardağı sıcak su
Yarım su bardağı irmik
Yarım su bardağından az fazla un
1 tatlı kaşığı tepeleme biber salçası
1 tatlı kaşığı tepeleme domates salçası
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
İçi için:
Yarım kilo dana kıyma
4 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı çekilmiş ceviz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı pul biber
Arzuya bağlı bir miktar kimyon
Arzuya bağlı bir tutam maydanoz

Derin bir tencerenin içine kıymayı, tereyağı ve tuzu koyalım. Kıyma suyunu salıp çekene kadar kaşıkla ezerek kavuralım. Üzerine ince küp doğranmış kuru soğanları ilave edip soğanlar şeffaf renk alana kadar kavuralım. Sonra salçayı ve baharatları ilave edip bir kaç kez daha kaşıkla karıştırıp ocaktan alalım. Son olarak çekilmiş cevizi ilave edip karıştıralım ve soğumaya bırakalım.
içli köftenin dış hamuru için; bulguru derin bir kapta sıcak suyla ıslatalım. Üzerini kapatıp yaklaşık 10 dakika bu şekilde bekletelim. Üzerine irmiği, baharatları, tuzu, salçaları, mandalina büyüklüğündeki kıymayı ve yumurtayı ilave edelim. Azar azar unu ilave edip yoğurmaya başlayalım. Arada üzerine su döküp ele yapışmayan ve açılmaya elverişli bir hamur elde edene kadar yoğuralım. Hamur ne çok sert ne de çok yumuşak olmalı. Eğer sertse, kıvamını tutturana kadar su ekleyebilirsiniz. Arada rahat açılıp açılmadığını kontrol edelim. Yaklaşık 10 dakika yoğurduktan sonra rahat açılan bir hamur elde edeceksiniz.
Artık hamuru elimizde yoğurarak içi oyuk minik kaseler oluşturalım ve iç harcı bu hamur kaselerinin içine yerleştirip ağzını yine hamurla kapatalım.
Hazırlığınız bittikten sonra tercihinize göre bu köfteleri kızmış yağda kızartabilirsiniz veya haşlama seviyorsanız, büyükçe bir tencerede kaynayan suda haşlayabilirsiniz. Eğer kızartma yapacaksınız, köftelere biraz daha ince uzun form vermeniz, içindeki kıymanın yeterince pişmesine yardımcı olacaktır.
Pişmiş köftelerinizi ise sıcak sıcak ve yanında damak tadınıza göre salatalarla servis edebilirsiniz.
Sosyal medyada içli köfte fotoğrafı paylaşacak hanımlar için de küçük bir tavsiye verelim. Yemek fotoğraflarının sosyal medyada daha güzel görünmesi için yemekleri güneş ışığıyla veya güneş ışığına benzer derecede güçlü bir ampulle , fotoğrafta olabildiğince gölge görünmeyecek şekilde pozlayabilirsiniz. Bu şekilde çok daha fazla beğeni almanız kaçınılmaz.

© lezzetler.com tarif no:168090 • adı:İçli Köfte • gönderen:gül • indirme tarihi:22.05.2024 - 17:07