



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ KÖFTE

<https://cook.com.tr>

Un 2 Tutam
Sofra Tuzu 1 Tutam
Kimyon 1 Tutam
Maydanoz 1 Tutam
Dana Kıyma 1 Kilogram
Ceviz 1 Çay Kaşığı
Biber Salçası 1 Çorba Kaşığı
Margarin 1 Paket
Toz İrmik 1 Paket
Kuru Soğan 1 Kilogram

İrmik ve köftelik bulgur ayrı ayrı kaplarda ılık su ile ıslanır, daha sonra iki malzeme aynı kapta yogurulur, iyice yumuşadıktan sonra içine un koyulur, baharatları ve salçası eklendikten sonra dış harcımız hazır.

İç harcı için soğanlar ince ince doğranır ve kıymayla kavrulur, içine margarini, az salça ve baharatı konup kavurma işlemi tamamlanır, isteğe bağlı olarak ceviz ve maydanoz eklenir.

Geniş bir tencerede su kaynatılır içine 3-4 para limon tuzu konur, köfteler 10 dak. haşlanır, köfteler suyun üstüne çıkınca pişmiştir.

