İÇLİ KÖFTE

Dışı için:
1.5 su bardağı ince köftelik bulgur
1 çay bardağı irmik
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 su bardağından biraz az un
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı soğuk su
İçi için:
2 yemek kaşığı sıvı yağ
300 gr. kıyma
3 orta boy soğan
Yarım tatlı kaşığı salça
Yarım demet maydanoz
1 küçük çay bardağı dövülmüş ceviz (İsteğe bağlı)
Tuz
Pul biber
Karabiber (Baharatlar ve tuz isteğe göre ayarlanabilir)
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Soğanları ince ince doğruyoruz. Tavaya sıvı yağ alıp soğanları kavuruyoruz. Kavrulan soğanlara kıymayı ekliyoruz. Suyunu çekinceye kadar kısık ateşte kavuruyoruz. Daha sonra salça ekleyip üç dakika daha kavuruyoruz. Baharatlar, tuz, ceviz ve ince kıyılmış maydanoz ekleyip soğumaya bırakıyoruz. İnce bulguru, bir bardak soğuk su ile kısır yapar gibi ıslatıyoruz. Suyunu çekince ırmiği, salçayı, baharatları ve tuzu ekleyip 15 dakika boyunca azar azar su ekleyip yoğuruyoruz. Daha sonra un ilave edip beş dakika daha yoğuruyoruz. Cevizden biraz daha büyük parçalar koparıp baş parmak ile ara ara su alıp içini ince bir şekilde açıyoruz. İç koyuyoruz ve yukarı doğru limon şeklinde uzatıyoruz. İçli köfteleri sıvı yağda kızartıyoruz.