İÇLİ KÖFTE

Malzemesi:
500 gr. köftelik ince bulgur,
250 gr. yağsız koyun kıyması,
250 gr. yağlıca kıyma,
1 kahve kaşığı kırmızı biber,
1 kahve fincanı kimyon,
1 demet maydanoz,
2 kaşık yağ,
2 baş soğan,
500 gr. kuş üzümü
100 gr. ceviz içi,
tuz,
karabiber.

Hazırlanışı:
Bir tencereye yağı, temizlenmiş fıstıkları koyup hafif pembeleştirin. Fıstıkları hafif pembeleşince yemek soğanı gibi kıyılmış, soğanı koyup biraz da soğanları kavurun. Sonra bu karışıma 250 gr. yağlı kıymayı ve kuş üzümünü koyup biraz daha kavurun. Sonra tencereyi ateşten alıp kıyılmış maydanozu, tuzu, karabiberi dövülmüş cevizi koyup karıştırın. Bu karışımı hafif donmaya bırakın. Diğer bir tarafta bulguru ayıklayıp kepeğini savurup geniş bir tepsiye koyun. Bulgura, kırmızı biber, kimyon, tuz ve bir bardak soğuk su serpiştirip avucunuzla bulguru birbirine sürerek 30-40 dakika iyice yoğurun. Yoğururken bulgurun yumuşaması ve birbirine yapışması için ara sıra su serperek yoğurun. Bulgur biraz birbirini tutup yumuşayınca 250 gr. iki defa çekilmiş kıymayı katıp 15-20 dakika kıymayla yoğurun. Köfteden küçük parçalar alıp işaret parmağınızla içlerini oyun. Köfte dağıtmıyorsa köftenin kıvamı olmuş demektir. Köftelerden küçük parçalar alıp yumurta şekline getirin. Sonra tepesinden işaret parmağınızı sokup burgu gibi döndürerek içlerini incecik oyun. Oyulan kısma donmaya bıraktığınız içten koyup tekrar ağızlarını iyice kapatın. Bütün köfteleri bu şekilde hazırlayın. Yemek zamanına yarım saat kala büyük bir tencereye 6-7 bardak su koyup tuz atıp kaynatın. Su kaynayınca hazırladığınız köfteleri içine koyup 15-20 dakika haşlayın. Haşlanan köfteleri kevgirle suyunu süzerek servis tabağına koyup servis yapın. Arzu ederseniz haşlanan köfteleri sade olarak veya yumurtaya bulayarak kızgın yağda kızartabilirsiniz.

ÖNERİ: İçli köfteleri kızartmak istediğiniz takdirde onlara daha değişik şekiller de verebilirsiniz. Örneğin bunları tam birer tekerlek şeklinde hazırlayın. Sonra tekerlekleri, tam ortadan ikiye bölün ve tavaya koyarak kızartın.

© lezzetler.com tarif no:26699 • adı:İÇLİ KÖFTE • gönderen:yudum • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:51