İÇLİ KÖFTE

300 gr kıyma
2 adet soğan
Yarım demet ince kıyılmış maydanoz
1 su bardağı ceviz
2 yemek kaşığı tereyağı
250 gr ince bulgur
2 su bardağı sıcak su
Yarım su bardağı un
2 su bardağı sıcak su
Yarım su bardağı un

İnce yemeklik doğradığımız soğanlarımızı tereyağında bir iki kez karıştırıp, kıymamızı ilave ediyoruz. Kıymalarımız iyice kavurduktan sonra altını kapatıp, maydonoz ceviz ve baharatları ilave edip karıştırıyoruz. Önemli püf nokta kıymalı harcın en az 2 saat buzdolabında beklemesi gerekiyor. Birgün önceden yapılması daha makbulmüş. Ama benim o kadar vaktim olmadığı ve biran önce içli köftelerime kavuşmak için 2 saat bekleyebildim. Köftemizin dışı için bulgur ve irmik karıştırılıp bir kaba alınır.Üzerine sıcak su dökülüp üzeri kapatılarak yaklaşık yarım saat şişmesi için beklenir.Suyunu çektikten sonra içine tuz ,salça ve un ilave edilerek iyice yoğrulur. Yumurta büyüklüğünde parçalar koparılarak elimizde uzunlamasına yuvarlanır. İşaret parmağımızı hamura batırarak ve elimizde döndürerek bir oyuk elde edilir. Oyulan yere kıymalı içten doldurulup ağzı kapatılır. Elimizi ıslatarak şekil verilir. Hazırlamış olduğumuz köfteler kızgın ve bol yağda kızartılarak sıcak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:75181 • adı:İçli Köfte • gönderen:rengin • indirme tarihi:19.04.2024 - 16:56