İÇLİ KÖFTE

İç malzemesi için:
2 çorba kaşığı margarin
Yarım kg soğan
Yarım kg yağlı dana kıyması
Yarım su bardağı çekilmiş ceviz içi
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı kırmızı pulbiber
Yarım demet ince kıyılmış maydanoz
tuz
Köfte malzemesi için:
4 su bardağı köftelik bulgur
Yarım kg yağsız dana kıyması (iki kere çekilmiş)
2 çorba kaşığı tuz
Yeterince su

Soğanları ince ince doğrayıp margarinle pembeleşinceye kadar kavurun. Kavurduğunuz soğanlara yağlı kıymayı ve tuzu ilave ederek kavurmaya devam edin. Ceviz, karabiber, kırmızıbiber ve maydanozu ekleyerek soğumaya bırakın. Yağsız kıymaya tuz ve 2 su bardağı su ilave ederek yoğurun. Bulguru ilave edin. Bulgurla kıyma birbiriyle özdeşleşene kadar su ilave ederek yoğurun. Hazırladığınız köfte harcından yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. İşaret parmağınızla içini oyup, avuç içinizde dışını incelterek şekil verin. İç malzemeyi doldurup, köfteyi kapatın. Hazırladığınız içli köfteleri kaynamış tuzlu suda haşlayıp servis yapın.

ML® Soğan Aşı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:7749 • adı:İÇLİ KÖFTE • gönderen:Doğa • indirme tarihi:27.04.2024 - 04:36