



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇLİ KÖFTE

1 Paket Sana Klasik  
5 Adet kuru soğan  
250 gr ince bulgur  
1 Çay Kaşığı karabiber  
1 Çay Kaşığı pulbiber  
2 Tatlı Kaşığı salça  
500 gr yağlı kıyma  
100 gr ceviz içi

Önce içli köftenin içini hazırlayalım. Bir tencerede sana yağı, tuz, soğan ve kıymayı kavuralım. Soğanlar sararınca biberleri ve ceviz içini ilave edelim. Bir müddet hepsini kavuralım. Daha sonra ocaktan indirip soğumaya bırakalım. Şimdi dış malzemeyi hazırlayalım. Tüm malzemeyi karıştıralım. Karışımı macun kıvamına gelinceye kadar yoğuralım. Yoğururken elimizi suyla sürekli ıslatalım. Dış eti ceviz büyüklüğünde parçalara ayıralım. Dış eti elinizle içi oyuk yuvarlak hale getirelim. Donmaya bıraktığınız iç malzemeden fındık büyüklüğünde parçalar alıp içine koyalım ve yuvarlayıp top haline getirip kapatalım. Tencerede yağı eritelim. Salça ve su ilave edelim. Kaynayınca tuz ekleyip köfteleri 5-10 dakika haşlayalım. daha sonra tabaklara koyup servis edebilirsiniz.