İÇLİ KÖFTE (ŞANLIURFA)

4 su bardağı yarma
3 su bardağı köftelik bulgur
2 yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı pul biber
3 büyük boy soğan
2 yemek kaşığı sade yağ
1 yemek kaşığı karabiber
1 demet maydanoz
1 su bardağı ceviz içi
Kızartma için sıvı yağ
½ kıyma et

Bulgur ve yarma 3-4 su bardağı su ile ıslatılarak 1-2 saat bekletilir. Pul biber ve tuz eklenerek yoğrulur.
Et ayrı bir tencerede suyu çekinceye kadar 15-20 dakika kavrulur.
Soğanlar ayıklanıp yıkandıktan sonra küçük küçük doğranır.
Yağ ayrı bir tavada soğanlarla beraber pembeleşinceye kadar kavrulur. Et eklenerek ocaktan alınır. Maydanoz, ceviz, pulbiber ve karabiber eklenerek iç malzemeye karıştırılır.
Hazırlanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak baş parmak aracılığıyla ince olarak açılır.
Hazırlanan harçtan içine konarak isteğe göre yuvarlar veya üçgen şekli verilir.
7-8 su bardağı sıvı yağ tencerede kızgın hale getirilir. Hazırlanan köfteler, kızgın yağda 10-15 dakika kavrulur.
Sıcak olarak servis yapılır.

ML® Yumurtalı Birecik Köftesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:39109 • adı:İçli Köfte (Şanlıurfa) • gönderen:siyami • indirme tarihi:26.04.2025 - 04:01