



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ KÖFTE (ŞANLIURFA)

İçi

Duru Pirinç 2 yemek kaşığı

Soğan 4 orta boy

Zeytinyağı 3/4 su bardağı

Yağlı koyun kıyması 1+1/4 su bardağı

Biber Salçası 1 yemek kaşığı

Salça 1 yemek kaşığı

Tuz 1 tatlı kaşığı

Karabiber 1 tatlı kaşığı

Pul biber 1 tatlı kaşığı

Kimyon 1 tatlı kaşığı

Maydanoz 3/4 demet

Dışı

Duru Çiğ köftelik Bulgur 3 su bardağı

İnce İrmik 1/2 su bardağı

Ilık su 2 su bardağı

Salça 1 yemek kaşığı

Tuz 2 tatlı kaşığı

Un 2 yemek kaşığı

Haşlamak için

Su 8 su bardağı

Tuz 2 tatlı kaşığı

İçi: Pirinç 4 yemek kaşığı su ile haşlanır. Soğanlar soyulur, yıkanır ve küçük küp şeklinde doğranır. Yağ ile birlikte sararınca kadar kavrulur. Kıyma ilave edilerek kavurmatya devam edilir. Salçalar, tuz, baharatlar ve haşlanmış pirinç eklenip biraz daha pişirilir. Ateşten alınır ve kıyılmış maydanoz ilave edilerek soğumaya bırakılır.

Dışı: Bulgur ve irmik 2 su bardağı ılık su ile ıslatılır. Yumuşayınca salça ve tuz eklenip azar azar un serpilerek yoğrulur. Hafif sert bir hamur hazırlanır. Avuç yağlanır, yumurta büyüklüğünde beze alınarak yuvarlanır. Ortası çukurlaştırılır, baş ve işaret parmağı ile kenarları inceltir. Hazırlanan içten gereği kadar konur ve kapatılarak yarım ay şekli verilir. Büyük bir tencerede 8 bardak su kaynatılır. Tuz ve 1 tatlı kaşığı kadar sıvıyağ (köftelerin yapışmaması için) ilave edilir. Köfteler kaynar suya salınarak haşlanır. Köfteler suyun yüzeyine çıkınca, kevgirle servis tabağına alınır ve sıcak olarak servis yapılır. (K.K.Dağdeviren)

NOT: Günümüzde her yörede bilinen içli köfte, içine konana malzeme çeşidine göre isimlendirilir. Örneğin, patatesli, ıspanaklı, haşhaşlı ve susamlı içli köfte gibi. Tarif Şanlıurfa yöresinden alınmıştır.

[ML® Yumurtalı Birecik Köftesi için tıklayın](#)



