



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇLİ KÖFTE (ŞIRNAK)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Ufaltılmış buğday  
Soğan  
Sarımsak  
Kıyma  
Pirinç  
Domates salçası  
Yağ  
Tuz  
Biber  
Karabiber  
Yumurta

Bir baş sarımsakla bol soğan doğranır. Bir çay bardağı pirinç kıyma ve diğer baharatlarla birlikte pişirilir. Tuzu ayarlanır. Ufaltılmış buğday hamur gibi yoğrulur. Ceviz tanesi büyüklüğü parçalara bölünür. Bu parçalar açılır içine köfte durumuna gelmiş karışım konulur. Ve kapatılır. Kaynamakta olan suda yirmi dakika kaynatılır. Pişen içli köfteler biraz bekletildikten sonra hazırlanan yumurta bulamacına batırılır. Tavadaki kızartılmış yağın içine konur yumurtası pişinceye kadar bekletilir ve çıkarılıp servis yapılır.

