



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ KÖFTE (SURIYE)

Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği

1 kg ince bulgur
1 kg kıyma
4 adet kuru soğan
1 kaşık yenibahar
1 kaşık kırmızı toz biber
3 büyük kaşık iç yağ
Sıvı yağ
½ kg irmik
Tuz

Öncelikle ince bulguru ve irmiği karıştırıp ıslatırım.

Sonra iki defa makine ile çekerim.

Hamuru yuvarlak parçalar şeklinde keser, hepsinin içini oyup üstünü kapatıp şekil veririm.

Etı, soğanla birlikte kavururum.

Sonra yenibaharı, 1 yemek kaşığı kırmızı toz biber, 1 yemek kaşığı tuz, 3 büyük kaşık iç yağı tümünü ilave edip iyice karıştırırım.

Etı bir kenara bırakıp soğumasını beklerim. Soğuduktan sonra hamurların içini doldururum.

İçli köfteleri kızartmak için sıvıyağı bir tavaya koyarım ve köfteleri kızartırım.

Yanında ayran, yoğurt veya bir tabak salata ile servis ederim.