



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

İÇLİ KÜFTE (AHLAT - BİTLİS)

Ahlat Kaymakamlığı

Geçmişte tahta koçlarda satılarak dövülerek hazırlanan kıyma, günümüzde, robotta veya makinede çekilerek hazırlanır. Bir ölçek kıyma, iki ölçek bulgur olacak şekilde tuz ve biraz su ilave edilerek, elle şekil verecek hale gelene kadar iyice yoğrulur.

İçinin hazırlanışı; iç yağları ve böbrek yağları ince ince kıyılır, doğranmış kuru soğan ve yeşil soğan, pul biber, kara biber ve isteğe bağlı olarak diğer baharatlarla birlikte iyice kavrulur.

Biraz küçük olacak biçimde, köfteler elle açılarak doldurulur ve yuvarlanır, kaynamış suda haşlanarak pişirilir. Pişen köfteler suyun yüzüne çıkar, su yüzüne çıkan köfteler süzgeçle sudan çıkarılır ve sıcak olarak servise sunulur.