



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İKBEYBET (MARDİN)

Nedim Atilla

İçli Köfte

60 köfte için MALZEMELER:

500 gram kıyma

500 gram ince yarma

250 gram ince bulgur

4 adet soğan (orta büyüklükte)

50 gram kişniş

50 gram margarin

1 demet maydanoz

Tuz, karabiber ve yenibahar

HAZIRLANIŞI:

ince yarma, tuzlu suda 30 dakika bekletilir. Bu arada iç hazırlanır.

İÇ HAZIRLAMA: Soğanlar ince ince doğranıp pembeleşene dek margarinle kavrulur. Pembeleşince kıyma, tuz, karabiber ve yenibahar eklenip hafif ateşte beş dakika karıştırılır. İnce kıyılmış maydanozlar da ilave edilir ve tencere ateşten alınır.

HAMUR HAZIRLAMA: Bekletilen yarmaya bulgur ve kişniş eklenerek iyice yoğrulur. Oluşan hamur ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Her parça elle yumurta şeklinde açılır, hazırlanan iç doldurulur ve ağzı sıkıca kapatılır. Büyükçe bir tencerede bolca su (3 litre) kaynatılır. Kaynayan suya tuz ve köfteler (en fazla 30 adet) atılır. Haşlamaya bırakılan köfteler, 10 dakikada bir dikkatlice karıştırılır. Haşlanan köftelere, suyu ılıklaştıracak kadar (yarım litre) su dökülür. Köfteler tencereden çıkarılarak bir süzgece alınır. Suyu süzülen köfteler, tere, marul ve maydanoz serpiştirilmiş tabaklara alınır. Limon ve domates dilimleriyle servis edilir.