KESTANELİ İÇLİ KÖFTE

https://yemek.name

3 su bardağı ince bulgur
2 adet soğan
100 gram kıyma yağsız
2 adet patates
3 yemek kaşığı kırmızı biber
1,5 yemek kaşığı irmik
1,5 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
İç Malzemesi için:
500 gram kıyma
3 adet soğan
1 su bardağı adet kestane
1 su bardağı ceviz
Kırmızı biber
Karabiber
Tuz
Pişirmek için:
Sıvıyağ

Bulguru yarım su bardağı su ile ıslatıp, yumuşatın.
Rendelenmiş soğanı, kıyma ve pul biberi bulgura ilave edip yoğurun.
Haşlayıp püre haline getirilen patatesleri, irmiği, un ve tuzu da ekleyip hamur haline gelene kadar yoğurun.
İncecik doğranan soğnları kavurun.
Kıymayı ve baharatları ekleyin.
Ocağı kapattığınızda tuz ilave edin.
Fırında yarım saat pişirdiğiniz kestaneleri temizleyip ufalayın.
Kıymaya kestane ve cevizi ekleyin.
Bulgurlu hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp mümkün olduğunca ince şekillendirin.
Bir kaşık kadar iç malzemeden koyup, kapatın.
Sıvıyağı iyice kızdırın.
Köfteleri altın rengini alana kadar kızartın.

© lezzetler.com tarif no:130428 • adı:Kestaneli İçli Köfte • gönderen:adam • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:39