



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI İÇLİ KÖFTE

2 adet haşlanmış patates
1 su bardağı ince bulgur
2 yumurta
1 çay bardağı irmik
Yarım çay bardağı sıvı yağı
1 çorba kaşığı acı biber salçası
İçi için
2 soğan
300 gram kıyma
100 gram ceviz içi
Kimyon, karabiber, pul biber, yenibahar, tuz

Öncelikle dış hamurunu yapmamız için geniş bir kabın içine bulguru, haşlanmış patatesleri, rendelenmiş yarım soğanı salçayı, irmiği ve yumurtayı güzelce yoğurmaya başlayın üzerine azar azar su ekleyip yumuşak macun kıvamında bir harç yapın. İçi için tereyağında yağlı kıymayı ince kıyıp iyice kavurun üzerine rendelenmiş soğanı ekleyip kavurmaya devam edin. Kavrulan maydanozu, sarımsak, salça ve kıyılmış cevizleri ekleyip ocaktan alın. Bu harcı da soğumaya bırakın. Bulgurlu patatesli harçtan elinizi ıslatarak kopartıp içlerini oyun. İçine de cevizli harcı ilave edip kapatın. Uçlarını kapatın. Hamurları kızgın yağda her tarafını kızarıncaya kadar pişirin. Uzun süre dolapta saklanıp pişirebilirsiniz.