



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY İÇLİ KÖFTE

2 su bardağı ince bulgur
2 orta boy patates
200 gram kıyma
50 gram ceviz
2 su bardağı bulgur
2 yumurta
Kırmızıbiber, tuz,
karabiber

Önce içli köftenin harcını hazırlayın. Bunun için bir tavada kıyma ile soğanı kavurun. Cevizi ufalayın veya ince ince kesin ama sakın dövmeyin. Isırdığınız zaman ceviz ağıza gelmeli. Karabiber ve tuzu da ekleyin. Bir kenarda bekletin. Diğer tarafta iki su bardağı bulguru, iki su bardağı sıcak su ile ıslatın. Bulgur kabarırken, iki patatesi soyun. Tuzlu suda hasladıktan sonra rendeleyin. Bir yumurtanın tamamını ve bir yumurtanın sadece beyazını karıştırın ve patateslere ekleyin. Kırmızıbiber ve kabarmış bulguru da ekleyin ve yogurun. Payreks tabağı yağlayın. Hazırladığınız hamurun yarısını iyice yayın. Daha önceden hazırlamış olduğunuz harcı, payreks tabağı yaydığınız hamurun üzerine serin. Hamurun geri kalan kısmıyla da üzerini kapatın. Bir bıçak yardımıyla düzeltin. Üzerine kırmızıbiber serpin. Ayırdığınız yumurtanın sarısını sürün ve fırına koyun. Üzeri kızarınca servis yapın.

[ML® İçli Köfte Böreği için tıklayın](#)