



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU ERİKLİ BEYAZ İÇLİ KÖFTE

Anadolujet Magazin

Köfte için:

1 su bardağı köftelik ince bulgur

250 gr yağsız dana kıyması

1 adet soğan

Tuz ve karabiber

Kırmızı pul biber

Un

İç malzemesi:

1/2 orta yağlı kıyma

1 demet taze soğan

1 demet maydanoz

1 demet taze nane

2 yemek kaşığı çamfıstığı

3-4 adet kuru erik

1 avuç ceviz içi

Tuz

Karabiber

Zeytinyağı

Bulguru genişçe bir tepsiye koyun. Ortasını açıp rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, kırmızıbiber ve yarım bardak su koyup iyice yoğurun. Ara sıra elinizi ıslatarak bulgur kaynaşıp özleşinceye kadar yoğurmaya devam edin. Kıymayı ilave edip 10 dakika daha iyice yoğurun. Diğer tarafta, köftenin içini hazırlamak için yağlı kıymayı 2 çorba kaşığı su ile kısık ateşte karıştırarak 10 dakika pişirip ateşten alın.

İçine ince ince kıyılmış taze soğanları, çekilmiş ceviz içini, kuşüzümlerini, çamfıstıklarını, doğranmış kuru erikleri ve yeşillikleri, tuzu, karabiberi ekleyerek karıştırın. Daha sonra köftenin hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avucunuzda yuvarlayın ve parmaklarınızla döndürerek mümkün olduğu kadar kenarlarını incelterek içini oyun. İçlerine hazırladığınız harçtan doldurun ve köftelerin ağızlarını döndürerek kapatın.

Son olarak büyük bir tencerede 8-10 bardak suyu biraz tuz koyarak kaynatın. Hazırladığınız köfteleri kaynayan suyun içine atın ve 10-12 dakika tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin. Pişen köfteleri kevgirle alıp sıcak olarak servis edin.



