



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARDİN USULÜ İÇLİ KÖFTE

Dışi için:

2 su bardağı ince bulgur

2 su bardağı irmik

1 tatlı kaşığı tuz

2 adet yumurta

Aldığı kadar ılık su

İçi için:

3-4 adet kuru soğan

500 gram kadar kıyma

1 demet maydanoz

1 tatlı kaşığı kimyon

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

İsteğe bağlı pul biber

Maydanozları ince ince kıyın.

Soğanları yemeklik doğrayın.

Sıvı yağda kavurun ve içine kıymayı ekleyin.

Kıymanın rengi dönünce içine baharatları ve maydanozu ilave edin.

Altını kapattığınız harcı kenara alın.

Dışi için bulgur, irmik ve tuzu bir fırın tepsisinde bir araya getirin.

Hepsini karıştırıp üzerine yumurtaları kırın.

Azar azar ılık su ilave ederek kulak memesi kıvamına gelene dek yoğurun.

Üzerini kapatıp bulgurlar şişene kadar biraz bekleyin.

Elinizi ıslatıp malzemenin cevizi büyüklüğünde parçalar koparın.

Baş parmağınız yardımıyla ortasını çukurlaştırın ve içine harçtan doldurun.

Tüm malzemeyi bu şekilde hazırladıktan sonra kaynamış tuzlu suda köftelerinizi haşlayın.

Suyun üzerine çıktıktan sonra tabağa alıp servis edin.

Not: Arzu ederseniz üzerine biberli kızgın ya da gezdirebilirsiniz.



