



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEZGİTLİ İÇLİ KÖFTE

<https://www.takvim.com.tr>

İç harç için:

1 adet mezgit fileto

8 adet mantar

1 adet kırmızı biber

1 adet sivri biber

1 dal taze soğan

Tuz

Karabiber

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çay bardağı dövülmüş ceviz

Nane

Fesleğen

Kekik

Dış harç için:

250 gram köftelik bulgur

1 adet patates

1 adet yumurta

100 gram kıyma

1 su bardağı ılık su

Kızartmak için:

Sıvıyağ

Öncelikle iç harç için balık, mantar, kırmızı biber, sivri biber ve taze soğanı incecik kıyın. Tavaya aldığınız tereyağında kıydığınız malzemeyi soteleyin. Ceviz, nane, fesleğen, kekik, tuz ve karabiberi ekleyip, 1-2 dakika daha soteledikten sonra tavayı ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Dış harç için yoğurma kabına köftelik bulgur, rendelenmiş patates, yumurta ve kıymayı koyun. Üzerine ılık suyu ekleyin ve 10 dakika bekletin. Daha sonra tüm malzemeyi yoğurun ve ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, avucunuzun içinde inceltin. Ortasına iç harçtan koyup, kapatın ve yuvarlayarak şekil verin. Kalan malzeme ile aynı şekilde köfteler hazırlayın. Kızdırılmış sıvıyağda önlü arkalı kızartın. Sıcak servis yapın.



