PATATESLİ İÇLİ KÖFTE

Malzemeler:
2 su bardağı ince köftelik bulgur
1 adet yumurta
1 çay bardağı irmik
2 yemek kaşığı un
4 adet patates
Tuz karabiber çok az kimyon
Kızartmak için sıvı yağ
İç malzemesi:
400 gram kıyma
4 adet kuru soğan
Tuz karabiber pul biber
1 çay bardağı ceviz
1 tutam maydanoz
3 yemek kaşığı margarin

Hazırlanışı:
Patatesleri haşlayın. Bulgur ve irmiği sıcak suyla ıslatın. Haşlanan patatesleri rendeleyin. Bulgur ve irmikle beraber çok iyi yoğurun. İçerisine tuz, karabiber, kimyon, yumurta ve unu ilave ederek hamur oluncaya kadar yoğurun. İçi için; yağda soğanı pişirin. Kıymayı da ilave ederek iyice kavurun. Üzerine tuz, karabiber, pul biber koyun ve maydanozu ekleyin. Soğumaya bırakın. Yoğrulan hamurdan yumurta büyüklüğü kadar alın. Elinizin içinde işaret parmağı ile oyarak içine kıyma karışımını koyun. Ağzını kapatarak yuvarlak bir hal almasını sağlayın. Bu yuvarlak topları kızgın yağda kızartın ve servis yapın. Not: Kızartma esnasında bir kaşık yardımıyla daima çevirerek kızartın aksi takdirde köfteler dağılabilir.

Not: İç malzemeleri değiştirilerek ıspanaklıda yapılabilir.

ML® Patatesli Bulgur Köftesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:52146 • adı:Patatesli İçli Köfte • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:15.05.2024 - 22:30