



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ İÇLİ KÖFTE (SURIYE)

Yağmur Semiz

Köftesi için:

2 su bardağı köftelik ince bulgur
1 su bardağı düğölce (bulgurun en incesi) ya da irmik
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı pul biber
2 tatlı kaşığı tuz
2 avuç un (hamur cıvıksa artırılabilir)

İç harcı için:

5 orta boy patates
İsteğe göre baharat
1 kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
Tuz

Yarım çay bardağı sıvıyağ

Kaynatmak için:

Bol kaynar su

Üzeri için:

1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı salça

Düğölce ya da irmik, 3 su bardağı kaynar suyla ıslatılır. Daha iyi sonuç almak için yaklaşık 1,5-2 saat bekletilir. Arada bir karıştırılır, eğer suyu yetersiz gelirse biraz daha eklenir.

Bulgur şişene kadar patatesler haşlanır, soğan yarım çay bardağı sıvıyağla kavrulur, soğumaya bırakılır.

Bulgur şiştikten sonra diğer tüm malzemeler de konur, iyice yoğrulur. İyice ezilir, özleştirilir.

Hamur koyu ise biraz su, cıvık ise biraz un ilave edilebilir.

İyice yoğurduktan sonra limon büyüklüğünde bir parça alınır, içi çok ince ya da çok kalın olmayacak şekilde oyulur. Eğer etrafında çatlak varsa hamur olmamış demektir, biraz daha yoğurup katı ise su, cıvık ise un eklenir. Eğer bir çatlak yoksa içine patates konur, ağız yavaş yavaş büzülür.

Büzdükten sonra eller ıslatılarak köfteler yuvarlanır.

Bütün malzemeye bu işlemler yapılarak köfteler hazırlanır.

Kaynayan bol suya tek tek köfteler atılır, 10 dakika kaynadıktan sonra köfteler suyun üzerine çıkmalıdır.

Bütün köfteler suyun üstüne çıktıktan sonra 5-6 dakika daha kaynatılır.

Pişip pişmediği bir köftede kontrol edilir; pişmişse suyu süzülür, tabaklara alınır.

Üzerine eritilen yağ karışımı ile salça dökülerek servis edilir.

Not: Oruk olarak da bilinen içli köfte, bulgurun hamur haline getirilerek içinin doldurulması suretiyle yapılan, Levant mutfağına ait bir yemektir. Ancak Türkiye'nin farklı bölgelerinde de geleneksel bir yemek olup bazı yörelerde kibbe, bazılarında ise dolgulu köfte denir. Bu içli köfte, haşlama ve kızartma olarak iki türlü hazırlanır. Yapımı zor ve uzun sürdüğü için gündelik yemekten ziyade özel gün yemeği olarak bilinir. Bayramlarda veya söz, nişan ve kına gecesi gibi misafir ağırlanan özel günlerde sofradaki yerini alır.

