SOYA KIYMALI İÇLİ KÖFTE

https://gurmekibris.com

1 kg patates
2 su bardağı köftelik bulgur, tuz
İçi için:
1 adet soğan
1 çay bardağı mısır yağı
1 su bardağı soya kıyması
1 çorba kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 demet ince kıyılmış maydanoz
1/4 çay bardağı soya sosu
1 tatlı kaşığı fesleğen
1 çay kaşığı mercanköşk
2 adet yumurta
Kızartmak için:
Mısır yağı

Patatesleri, yumuşayana dek haşlayın. Sonrasında kabuklarını soyup patatesleri püre haline getirin. Köftelik bulguru kabartmak için, tel bir süzgece aktarıp, üzerine sıcak su gezdirin. Kabaran bulguru patateslere ilave edip, tuzla birlikte macun gibi olana dek yoğurun. İçi için, yemeklik doğranmış soğanı 1 çay bardağı mısır yağında pembeleşene dek kavurun. Ardından üzerine yıkanmış ve suyu süzülmüş soya kıymasını ilave edip 2-3 dakika kavurun. Ocaktan aldığınız tencereye, yumurta hariç kalan tüm malzemeyi ekleyin ve karıştırın. Patatesli harçtan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. İçlerini parmak yardımıyla oyup, soyalı harçtan pay ederek doldurun. Açık olan ağız kısımlarını kapatıp, köfteleri yassılaştırın ve çırpılmış yumurtaya bulayın. Köfteleri, kızgın mısır yağında arkalı önlü, altın sarısı rengi alana dek kızartın. Kızarmış köftelerin fazla yağını almak için kağıt havlunun üzerine koyup, 1-2 dakika bekletin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:130609 • adı:Soya Kıymalı İçli Köfte • gönderen:yerelması • indirme tarihi:08.05.2024 - 16:06