



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİDE KOLAY İÇLİ KÖFTE

4 su bardağı ince bulgur
Islatmak için 3 su bardağı su
2 su bardağı un
3-4 adet haşlanmış patates
1 yemek kaşığı biber salçası
2 tatlı kaşığı kadar tuz
İç malzemesi 4-5 adet büyük boy soğan
400 gr yağlı kıyma
1 yemek kaşığı karışık salça
yarım demet maydanoz
4-5 yemek kaşığı sana klasik
1'er tatlı kaşığı karabiber, yenibahar, kimyon, pul biber
Arzuya göre dövülmüş ceviz

Bulguru ıslatın bu arada diğer içli köfteler de olduğu gibi içi hazırlayın.
Islanan bulgura un, salça, rendelenmiş patates ve tuzu katın. Azar azar su ilavesiyle yumuşak bir köfte hamuru elde edin.(yaklaşık 1 su bardağı)
Macun kıvamına gelen hamurdan elinize yumurta büyüklüğünde parçalar alıp yassılaştırın.
Yağlanmış tepsiye(Ben yuvarlak borcam tepsi kullandım) parça parça koyun ve elinizle bastırarak boşlukları doldurun.
Üzerine hazırladığınız iç harcını serin.
Alt kısımda olduğu gibi üstede aynı işlemi uygulayarak köftenin üstünü kapatın.
Köfteyi kek dilimler gibi dilimleyin.
Her bir dilimin üzerine üzerine isteğe göre hafif yağ gezdirebilirsiniz
200 derecelik fırında yaklaşık 30-40 dakika pişirin.
Sıcak servis yapın.

