TİRİTLİ KÖFTE

MALZEMELER
1 Su Bardagi Nohut
1 Tatli Kasigi Tereyağıi
1 Tatli Kasigi Margarin
100 gr Kuzu Eti
1 Çorba Kasigi Salça
1 Adet Sogan
Hamur Için:
1 Çay Bardagi Ince Bulgur
50 gr Çok Çekilmis Kiyma
2 Adet Yumurta
5 Çorba Kasigi Kiyilmis Ceviz
Tuz, Karabiber

YAPILIŞI
Öncelikle bir gece önceden 1 su bardagi nohutu derin bir kaba alip,islatin.Bir gece bu sekilde bekletin.
Bol suda haslayin. 1 tatli kasigi tereyağı ve margarini tavada eritip,etleri,etleri bu yagda karistirarak soteleyin. Yemeklik dogranmis soğan ve 1 çorba kasigi salçayi ekleyin. Bir miktar su ilave edip kisik ateste iyice pisirin. Tuz ve nohutlari da tencereye ilave edin.Tencereyi ocaktan alin.
Hamur için;1 çay bardagi ince bulgur ve kiymayi karistirin. Su ilave edip, yogurun. Tuzunu ekleyin. Yogurmanin sonuna dogru hamura tek tek yumurtalari kirin.
Kiymayi tereyağı ile tavaya alip, çevirerek kavurun. Içine bir tutam tuz ve karabiber katin. Sogan ile margarini ayri tavada kavurun. Daha sonra ikisini bir tavaya aktarip, beraberce kavurun. Içine, ikiye yada dörde bölünmüs cevizler ilave edin. Yagin donmasi için bekletin.
Tiritli köftenin hamurunu ceviz büyüklügünde açin. Içini hazirlayip, donmaya biraktiginiz et ile doldurun. Ayrica hazirladiginiz hamurun bir kismini nohut seklinde yuvarlayip yemege eklemek için hazirlayin. Yemek pistikten sonra nohut büyüklügünde hamurlar ve ceviz büyüklügündeki et ile doldurulan hamuru yenmege ekleyin. Sicak olarak servis yapin.

ML® Tiritli Köfte için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3737 • adı:Tiritli Köfte • gönderen:sude • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:35