



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU İÇLİ KÖFTE

- 1 Paket Sana Klasik
- 1 Kase Sarımsaklı Yoğurt
- 1 Çay Kaşığı pulbiber
- 3 Adet kurusoğan
- 500 gr kıyma
- 700 gr köftelik bulgur
- 1 Bardak un
- 1 Kahve Kaşığı Salça
- 2 Adet yumurta
- 3 Litre kaynar su

Kıymayı bir tencereye alıp suyunu çekinceye kadar kavurun. Kıyma suyunu çekmeye yakın ince doğranmış soğan, tuz, biber, salçayı ve ocaktan almaya yakın reyhanı ilave edip soğumaya bırakın. Köfteyi yapmaya başlamadan önce iç malzemenin iyice donmuş olmasına dikkat edin. Kıymalı içi buzdolabında tutarak dondurabilir ya da birkaç saat önceden hazırlayabilirsiniz. Diğer yandan içli köftelik bulguru nemlenecek kadar az bir suyla ıslatın. (oda sıcaklığında su) Tuzu, unu, yumurta, salça ve biberini ilave edip 1 saat kadar bugur şişene kadar bekletin. Daha sonra köfteyi ara sıra elinizi ıslatarak yoğurun. (fazla sulu olmamasına dikkat edin köftenin açılması zor olur ve dağılır.) Elinizle açtığınızda açılacak kıvama gelene kadar.Yoğurduğunuz köfteden ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avcunuzun içinde tutarak diğer parmaklarınızla havuz şeklinde açın. (İşte asıl iş bu havuzu delmeden ve ince bir şekilde açmakta.) Kıymalı harcı açtığınız köftelerin içine doldurup yavaşça büzerek kapatın ve avcunuzun içinde kubbe şekli verin. Ya da kolayınıza gelen başka bir şekil olabilir. Tüm malzemeler bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. Derince bir tencerede kaynayan suya tuz ilave ederek köfteleri tek tek kaynayan suya bırakın. kaynamaya başladıktan 10 dk. sonra pişen köfteler delikli bir kepçeyle tek tek bir süzgece alıp. Daha sonra geniş bir tavada eriyen sana yağ' ında arkalı önlü çevirerek kızartılır. ılınınca üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür servis yapılır.