İÇLİ KÖFTE

Malzemeler ; 4 kişi için

½ Kg Orta Yağlı Kıyma

½ Kg ince, Köftelik Bulgur

250 gr ayrıca yağsız Kıyma

2 adet Kuru Soğan

1 çay bardağı Ceviz İçi

5-10 bağ Maydanoz

2 yemek kaşığı Yağ

tuz, karabiber, kimyon ve kırmızı biber

Yapılışı

Yağda ince kıyılmış soğan pembeleştirilir, üzerine yarım kilo kıyma konur. Ocakta hafifçe kavrulur ve soğumaya bırakılır.

Soğuduktan sonra üzerine bir çay bardağı çekilmiş Ceviz İçi, kıyılmış Maydanoz, Tuz, Karabiber, Kimyon ve Kırmızı Biber konur. Bu İçli Köftenin içidir.

Sıcak Suda Islatılmış ince bulgurun içersine 250 gr yağsız kıyma, tuz, biber, kimyon ve kekik ilave edilir. İyice yoğrulur.

Bu bulgurlu çiğ kıymadan yumurta büyüklüğünde parçalar alarak ıslatılmış avuçlar içersinde yumurta şeklinde yuvarlanır. Ancak üzeri parmaklarla şekillendirilerek, mümkün olduğunca inceltilir.

Dolmalık biber gibi içi boş olan bu köftelere hazırlamış olduğumuz iç doldurulur. Ağızları kapatılır.

Kaynamakta olan suya atılır. 20 dakika kadar haşlanır. Sonra sudan çıkarılarak süzülür.

1 yemek kaşığı yağda iki tarafı eşit kızartılır. Servis yapılır.

Baharat seçimi isteğe bağlı olarak yapılmalıdır.

Yine isteğe bağlı olarak, kızartılmadan, sadece haşlanmış olarak yenebilir.

Servis yapılırken ince kıyılmış marul, domates ya da maydanoz ile süslenebilir.

Afiyet olsun......