

İçli Köfte

Toplam 100 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Zor

~360 kcal

Açılış 18/10

Güneydoğu'nun ince bulgurlu dışı cevizli kıyma harcıyla doldurulup kızartılmak isteyen köftesi.

Malzemeler

Dış harc için

- 2 su bardağı ince bulgur
- 0.5 su bardağı irmik

İç harc için

- 300 gr Dana kıyma
- 2 adet Soğan
- 0.8 su bardağı Ceviz

Yapılış

1. Bulgur ve irmiği sıcak suyla 15 dakika bekletin.
2. Kıyma soğan ve cevizi tavada 15 dakika kavurun.
3. İç harc soğutun, sıcak harc dışı kabuğu çatlatmasını.
4. Dış harc 10 dakika yoğurun.
5. Dış harc tavuğa açılış soğuyan içle doldurun.
6. Köfteleri kızartma yağda 7 dakika kızartın.
7. Köfteleri kağıt havluya alıp 5 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Dış hamuru avuçta çatlamaadan açılana kadar yoğurun; çatlaklar kızartmadanda açılır.

SERVİS ÖNERİSİ

Limon ve maydanozla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş