

Mardin İkbebet İçli Köfte

Toplam 85 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Zor

~470 kcal

Açılış 19/10

İkbebet, ince bulgurlu dış hamuru kıyma ve cevizli içle doldurup haşlayan Mardin usulü içli köftedir.

Malzemeler

- 2 su bardağı ince bulgur
- 0.5 su bardağı irmik
- 350 gr Dana kıyma
- 2 adet Soğan
- 0.8 su bardağı Ceviz içi
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Bulgur ve irmiği sıcak suyla 15 dakika şişirin.
2. Soğan ve kıymayı tavada 8 dakika kavurun.
3. Ceviz, karabiber ve tereyağıni harcra ekleyip soğutun.
4. Bulgurlu dış harcı salçayla 12 dakika yoğurun.
5. Hamurdan parçalar açarak kıyma ile doldurun ve kapatın.
6. Köfteleri tuzlu kaynar suda 12 dakika haşlayın.
7. Süzüp sıcak tereyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Dış harcı yoğururken elinizi ıslatma çatlamaı azaltır.

SERVİS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt veya limonlu tereyağıyla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt