

Gaziantep Usulu Icli Kofte

Malzemeler

Koftesi Icin :

500 gram ince koftelik bulgur

150 gram irmik

1 su bardagi un

300 gram yagli kiyma

1 adet orta boy sogan

1 bas sarimsak

2 yemek kasigi biber salcasi

2 yumurta

Tuz, karabiber, kirmizibiber

Ici Icin :

600 gram yagli kiyma

2 adet sogan

4 dis sarimsak

1 adet taze kirmizi aci biber

1 yemek kasigi biber salcasi

2 adet soyulmus olgun domates (domates salcasi da olabilir)

Tuz, kirmizibiber, karabiber, kekik, feslegen

lki su bardagi elle kucultulmus ceviz ici

Yarim demet maydanoz

Sivi yag ya da tereyagi

Yapilisi

Oncelikle koftemizi yapmaya baslayalim, ici hazirlanana kadar hamurun dinlenmesi gerekiyor.

Tum malzemeleri dogramadan once ince bulgur ve irmigi ikisini de ayri derin kaplarda sicak su ile ıslayalim, su miktarini ne cok az ne de cok fazla yapalim yoksa sekillendirmede problem yasarsiniz.

Uzerini kapatalim.Onlar ıslanana kadar sogan ve sarimsagi ince ince dograyalim ya da rendeleyelim. Icin malzemelerini de dograyip bir kenara koyalim, bulgur ve irmik o zamana kadar ıslanmis olur.

Islanan bulgur ve irmigi derin ve genis bir yogurma kabına alip ortasında havuz olusturalim, icerisine ince ince kiydigimiz sogan ve sarimsagi, yumurtaları, salcayı baharatları ve kiymayı ekleyip ortadan baslayarak yoguralım, yogurdukça unumuzu ekleyelim. Ne kadar cok yogurup ozdeslestirirsek o kadar kolay sekil alacaktır. Olup olmadigini elimizle ceviz buyuklugu kadar hamur kopartip elimizle yuvarlayip arada bir sivi yag yada suya batirip bas parmagimizla ortadan kenarlara dogru avcumuzun icinde cevirecek sekil verelim, eger kopma oluyorsa cok az daha un ekleyip biraz daha yogurabiliriz. Hamurun oldugundan emin olduktan sonra uzerine nemli bir bez orterek dinlenmeye birakalim. Diger taraftan kiymamizi genis bir tencereye koyup suyunu salıp cekene kadar iyice pisirelim. Uzerine tereyagi ya da ıstege gore zeytinyagi, aycicek yagi koyup ilk etapta sarimsakları da koyup pisirelim, uzerine sirasiyla sogan, biber, domates veya domates salcasi, biber salcasini da ekleyip karistiralim. uzerine yarım bardak su ekleyebiliriz. Malzemelerin pistiginden emin olduktan sonra ocagin altini kisip baharatları cevizi ve maydanozu ekleyip 1 dakika daha ocagin uzerinde karistirip ocagi kapatıp ilimaya

birakabiliriz.Hamurumuz dinlenip kofte icimizde soguduktan sonra ceviz buyuklugunde parcalar koparip elimizde sekil verip orta kararli iclerimizi koftelerin icine koyup kapatarak koftelerimizi hazirlayalim. Derin bir kapta iyice isitilmis olmasina dikkat ettigimiz sivi yaga koftelerimizi atip tencerenin dibine degmediginden emin olarak kizartabiliriz. Bu yuzden eger varsa fritozden de yardim alabiliriz.
Afiyet olsun:)