

İçli Kofte

Malzemeler

500 yagsiz dana kiyma
2 adet kuru soğan
150 gr tereyagi
1 corba kasigi biber salcasi
1 cay kasigi pul biber
1 cay kasigi karabiber
1 tatli kasigi tuz
Dis Harci icin:
2 su bardagi ince koftelik bulgur
1 su bardagi irmik
1 cay bardagi un
1 adet yumurta
1 corba kasigi biber salcasi
1 tatli kasigi tuz
Sicak su
Uzeri Icin:
Tereyagi
Pul biber

Yapilisi

İlk olarak iç malzeme hazırlanır. Bunun için önce kiyma tavaya konulur ve ağzı kapalı şekilde kısık ateşte suyunu çekene kadar kavrulur. Minik minik doğranmış soğanlar, tereyagi ile birlikte suyunu çeken kıymaya eklenip birlikte pisirilir. Son olarak salça ve baharatlar eklenir 5dk daha kavrulur ve sogumaya bırakılır. Dis harci için bulgur büyük bir tepsiye konulur ve üzerini biraz geçecek kadar sıcak su eklenip ağzı kapalı şekilde 15 dakika bekletilir. Daha sonra ağzı açılıp kasık ile karıştırarak ılınması sağlanır. Kalan malzemeler eklenip iyice yoğrulur ve yaklaşık 15-20 dakika dinlendirip tekrar yoğrulur. Hazırlanan dis harctan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılıp içleri oyulur ve soguyan kıymalı harcla içleri doldurularak şekil verilerek kapatılır. Büyük bir tencereye su konulur ve kaynamaya bırakılır. Kaynayan suya biraz tuz eklenir ve köfteler suya bırakılıp yaklaşık 5 dakika kadar haslandıktan sonra sudan çıkartılır. Baska bir yerde tereyagında pul biber yakılır ve rengi çıkana kadar kavurularak içli köftelerin üzerlerine gezdirilir. Sıcak olarak servis yapılır