

İçli Kofte

Malzemeler

300 gr kıyma
2 adet orta boy kuru soğan
Tuz,karabiber,pulbiber
İsteğe bağlı birkaç dal maydanoz
Yine isteğe bağlı yarım su bardağı ceviz
1 yemek kasığı dolusu tereyağı
Hamuru için :
1-1.5 su bardağı ince bulgur
Üzerini ortecek kadar sıcak su(tahmini 1-1.5 su bardağı)
1 adet yumurta
Kırmızı pul biber,karabiber,cok az kimyon
1 tatlı kasığı kadar domates salçası
Yarım çay bardağı irmik

Yapılışı

1-Ince bulguru bir kaba aldıktan sonra üzerine pul biber,karabiber,tuz ve çok az kimyon atarak karıştırınız.Tahminen 1'er çay kasığı koymanız yeterli olacaktır baharatlardan.Üzerini hafif ortecek şekilde sıcak su gezdiriniz ve bulgurun ağzını bir kapak yardımıyla kapatarak ıslanmasına yardımcı olunuz.

2- ıslanarak iyice sislen bulgurun üzerine 1 adet yumurtayı,1 tatlı kasığı salcayı ve irmiği ilave ederek hamur kendini toparlayıncaya kadar iyice yoğurunuz.Yogurma işlemini hamur macun kıvamına gelipte kendini bırakmaz bir hal alıncaya kadar,arada elinizi ıslatarak yapınız.

3-Hamurunuzu fazla değil 5-7 dakikalık bir dinlenme sürecine alarak iç kısmını hazırlayınız.

4-Tereyağını geniş bir tencere yada tavaya alınız. İnce ince kıydığınız soğanları hafifce pembeleşene kadar orta ateşte kavurunuz. Daha sonra kıymayı ekleyip suyunu salıp çekinceye kadar kavurmaya devam ediniz.(Kesinlikle sivi yağ kullanmayınız)

5-İçine isteğe göre ceviz ve baharatlarını ekleyerek 2-3 dakika daha kavurunuz. Ocaktan alınız.İnce kıyma maydanozlarınızı ekledikten sonra iç harcını sogumaya bırakınız.Soguyan harcı ister bir kasık yardımıyla isterseniz donan harcı elinizde iyice yoğurup macun kıvamına getirerek köftelerinizin içini doldurabilirsiniz.

Sekil verme ;

1-Elinizi suya batırıp kıvama gelen köfte hamurundan cevizden biraz büyük bir parça koparak avucunuzda yuvarlayınız.Ve hamurun orta kısmına ortasına bir delik açınız.Parmagınız yardımıyla köftenin orta kısmını açarak,hamurun bütünlüğünü bozmadan dolmalık malzeme gibi içinde bir oyuk meydana getiriniz.Hamurdaki delik yeteri kadar buyduğunda katılaşan iç harcı içine sokunuz yada dedigim gibi harcı bir kasık yardımıyla içini doldurunuz.

2-Elinizde hamuru hafif hafif dondurarak ve bastırarak tüm iç malzemeyi hamur ile kaplayınız.Yani açığının hamura iç harcını koyduktan sonra düzğünce kapatınız. Kapatacağınız ucu hamuru zedelemekten hafif hafif sıkıp düzeltiniz (fazlalık varsa ucundan koparabilirsiniz.)Bu şekilde hamurun tamamını tek tek açıp,içlerini iç malzemeyle doldurarak kapatıp hazırladığınız tüm köftelerinizi bir tabağa diziniz.

Pisirme İşlemi:

Haslayarak pisirmek için:

1-Haslama yapmak için derin bir kapta suyu kaynatınız, suya tuz ekleyiniz. Kofteleri yavaşca kaynayan suyun içine bırakınız. Kaynar suda 2-3 dakika kadar pisiriniz. Sudan çıkarttığınız kofteleri suyunu iyice suzduktan sonra servis tabagina alınız.

2- Ssos tenceresinde erittiginiz tereyaginin uzerine tuz serperek kopurmesini saglayınız.Tam bu esneda kirmizi toz biberi tereyagina ekleyiniz.Yine arzu ederseniz cok az nane ekleyerek kizaran tereyagini servis tabagindaki icli koftelerinin uzerine gezdiriniz ve sunum yapiniz.

Kizartarak Pisirmek için:

1-İcli koftelerinizi dilerseniz bol yağ koydugunuz bir tencerede kızartarak sunum yapabilirsiniz.Az yağlı olmasını istiyorsanız teflon bir tencerede az yağda çevire çevire kızartabilirsiniz.