

İÇLİ KÖFTE

Malzemeler(6 Kişilik)

Dışı İçin;

1 kg bulgur

1 bardak irmik

2 bardak un

2 yumurta

250 gr siyah dövme kıyma

İçi İçin;

1 kg yağsız kıyma

750 gr kuru soğan

Yarım paket margarin yağı

1 yemek kaşığı salça

1 tatlı kaşığı karabiber

Yeteri kadar kimyon

İsteğe göre toz biber

İç kısmının hazırlanması;

Kıyma, 1 bardak su ile biraz pişirilir. Suyunu çekince kıymaya ince ince kıyılmış soğanlar ve yarım paket margarin ilave edilir. Soğanlar sararıncaya kadar pişirilir. Salça, karabiber, kimyon ilave edilir. Soğutulmaya alınır (donması gereklidir).

Dış kısmının hazırlanması;

Bütün malzemeler bir kapta yoğrulur. Yoğrulan malzemedan cevizden büyük parçalar elde edilir. Ve her bir parça yuvarlanır, yuvarlağın ortası parmak yardımıyla oyularak, hazırlanan harç içine konulur. Bu yemekte en önemli nokta köfteyi ince açmaktır. Tamamı doldurulduktan sonra, kaynamış tuzlu suda haşlayarak pişirilir ve servis edilir.

ADANA MUTFAĞI