İçli Köfte

İçli köfte yapımı zor ama bir o kadar da lezzetli olan ara sıcaklardan en çok tercih edilen yemek türüdür.Gelişen teknoloji ile beraber yemek yapmak maharet isteyen bir iş olmaktan çıkmış herkese kolaylık sağlayarak mümkün hale getirmiştir.Doğru bir tarif yeterli malzeme ile şahane sofralar hazırlayabilir ve her çeşit yemeği sofra menünüze koyabilirsiniz. İçli köfte yapmak için kullanacağınız nesneleri ve yiyecekleri hazırlayın tarifimizi uygulamaya başlıyoruz.Önce köftemizin hamurunu hazırlayalım.

Malzemeler

\*İnce köftelik bulgur

\*Kullanılan bulgur miktarının yaklaşık üçte biri kadar irmik

\*Bir adet yumurta (20'nin üzerinde yapılacaksa yumurta miktarını arttırın)

\*Tuz

\*Bir çorba kaşığı tatlı biber salçası

\*İki ,üç kaşık un

İç malzemeleri

\*Az yağlı dana kıyma

\*Bir kaşık biber salçası

\*100 gr iri çekilmiş ceviz

\*Tuz, karabiber

Yapılışı

Önce içli köftenin dışı hazırlanır. Bunun için derin bir kap içinde bulguru kaynar su döküp bekletelim.İçine irmiği katalım biraz soğuduktan sonra unu ve tuzu ilave edelim hamur iyice soğuduğunda yumurtayı katalım ve bir tepsi içinde iyice yoğuralım eğer su yetersiz geldi ve hamur fazla katı oldu ise hafifçe su ekleyerek kıvamı yakalayabilirsiniz damak tadınıza göre tuz miktarını ayarlayıp hamuru buz dolabında bekletin.Hamurunuzun kıvamı sert olmasın içini açarken çatlamasına neden olur.

İç harcının soğanlarını az yağlı tavada çevirin içine kıyma,salça,ceviz ve baharatlarını da ekleyerek karıştırın iyice pişmesi gerekiyor çünkü içli köfte kızartılırken iç harcı pişmez. Pişirilen kıyma soğumaya bırakılır.Büyük bir tepsi içine streç film serin sonra elinize hamurdan bir parça alıp yuvarlayın.Top şekline getirilmiş hamuru işaret parmağınızla açın baş parmağınızla da destek verin elinizi sık sık ıslatın istediğiniz boyuta geldiğinde içine kıymayı koyun ve kapatın.Fakat evinizde limon sıkma aleti aparatı varsa onu da kullanabilirsiniz. Genelde ilk kez yapacak olanlar kıyma makinesi de kullanır.İmkanlarınıza göre içli köftelerinizi hazırlayıp sıcak servis yaparak afiyetle yiyebilirsiniz.