

İç Köfte

Toplam 100 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Zor

~360 kcal

Açılış 18/10

Güneydoğu'nun ince bulgurlu dışı cevizli kıyma harcıyla doldurulup kızartılmak isteyen köftesi.

Malzemeler

Dış harç için

- 2 su bardağı ince bulgur
- 0.5 su bardağı irmik

İç harç için

- 300 gr Dana kıyma
- 2 adet Soğan
- 0.8 su bardağı Ceviz

Yapılış

1. Bulgur ve irmiği 15 dakika sıcak suyla bekletin.
2. Kıyma soğan ve cevizi 15 dakika kavurun.
3. Dış harcın 10 dakika yoğurun.
4. Köfteleri doldurup 6-8 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Dış hamuru avuçta çatlamadan açılana kadar yoğurun; çatlaklar kızartmada açılır.

SERVİS ÖNERİSİ

Limon ve maydanozla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş