

# Mardin İkbebet İçli Köfte

Toplam 85 dk Hazırlama 60 dk · Pişirme 25 dk 6 kişilik Zor ~470 kcal Açılış 9/10

İkbebet, ince bulgurlu dış hamuru kıyma ve cevizli içle doldurup haşlayan Mardin usulü içli köftedir.

## Malzemeler

- 2 su bardağı ince bulgur
- 0.5 su bardağı irmik
- 350 gr Dana kıyma
- 2 adet Soğan
- 0.8 su bardağı Ceviz içi
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 yemek kaşığı Tereyağı

## Yapılışı

1. Bulgur ve irmiği sıcak suyla 15 dakika şişirin.
2. Soğan ve kıymayı tavada 8 dakika kavurun.
3. Ceviz, karabiber ve tereyağı harca ekleyip soğutun.
4. Bulgurlu dış harcı salçayla 12 dakika yoğurun.
5. Hamurdan parçalar açarak kıyma ile doldurun ve kapatın.
6. Köfteleri tuzlu kaynar suda 12 dakika haşlayın.
7. Süzüp sıcak tereyağıyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Dış harcı yoğururken elinizi ıslatmak atlamayı azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt veya limonlu tereyağıyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt