

Mardin Irok Köftesi

Toplam 140 dk

Hazırlama 115 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Zor

~560 kcal

Açılış 110/10

Mardin irok köftesi, ince bulgur ve çiğ köftelik etle yoğrulan dış harc k1yma soğanı ile doldurup kızartan tescilli bir yöre lezzetidir.

Malzemeler

Dış harç için

- 1 kg İnce bulgur
- 300 gr Çiğ köftelik dana eti
- 2 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 tatlı kaşığı Kişniş
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

İç harç için

- 700 gr Dana k1yma
- 5 adet Kuru soğan
- 1 demet Maydanoz
- 1 tatlı kaşığı Yenibahar
- 1 tatlı kaşığı Karabiber

Kızartma için

- 3 su bardağı S1 yağ

Yapılışı

1. İnce bulguru az soğuk suyla 15 dakika dinlendirin.
2. Soğanı ince doğrayıp tavada pembeleşene kadar kavurun.
3. K1yma ekleyip rengi dönene kadar pişirin, baharat ve maydanozla soğutun.
4. Bulgura çiğ köftelik et, yumurta, salça, kişniş ve tuzu ekleyip 15 dakika yoğurun.
5. Dış harçtan parçalar alıp tavuğ içinde açın.
6. K1yma içten koyup elips köfteler halinde kapatın.
7. Köfteleri kızgın yağda altın renk alana kadar 6 ila 7 dakika kızartın.
8. Kağıt havlu üstünde 15 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Dış harç tavuğ içinde açarken elinizi az suyla ıslatmak köftenin çatlamadan kapanmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon, maydanozlu salata ve ayrılarla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta