

## Ýcli Köfte

02/04/2009 13:09 by yarenim

750 gr. dana kýmıma (iki kere çekilmip)

1,5-2 bardak ince bulgur

3-4 yumurta

1 avuç ceviz içi

2 soğan

1 kaþýk çam fı stýđý

1 kaþýk kuþ üzümü

1 kaþýk margarin

1 bardak zeytinyađý veya ayçiçek yađý

2 kahve kaþýđý karabiber ve tuz

2 kahve kaþýđý kimyon

1 kahve kaþýđý ký rmýzy biber

Yapýlýþý

Ýçi:

Ýnce dođranmýþ soğan, çam fıstýđý, margarin ile kavrulur. Kýmımanýn yarýsý ilave edilir.

Suyunu çekince, tuz, karabiber, kimyon, dođranmýþ ceviz, kuþ üzümü konup karýptýrýlýr.

Ýnce bulgur ile kýmımanýn diđer yarýsý, tuz, karabiber, kýrmýzy biber ve bir yumurta, ara sýra su serperek iyice yođrulur.

Yumurtadan küçük parçalara ayrýlýp avuç içinde parmak yardýmý ile mümkün olduđu kadar ince açýlýr.

Hazýrlanan iç doldurulup delik kapatýlýr. Islak avuç içinde sýkýlýp düzeltilir.

Kaynar az tuzlu suda birkaç dakika haþlanýr (suyu fazla kaynatmamalı), sonra delikli keþçe ile alýnarak çý kartýlýr.

Kalan yumurtalar çatalla çýrpýlýr, haþlanmýþ köfteler ýlýmýnca çýrpýlmýþ yumurtaya batýrýlýr, ve kýzgýn yađda kýzartýlýr.

Görüp ve Öneriler