KİRAZ'IN MUTFAĞI

İçli Köfte (Gaziantep)

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 45 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

Dış Harcı İçin:

- 2 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı sıcak su (yoğururken eklemek için)

İç Harcı İçin:

- 400 gr kıyma (orta yağlı)
- 2 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay bardağı ceviz içi (isteğe bağlı)

Kızartmak İçin:

- 2 su bardağı sıvı yağ

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. İç Harcı Hazırlayın:

- Tavada tereyağını eritin, doğranmış soğanları ekleyerek kavurun.
- Kıymayı ekleyin ve suyunu çekene kadar kavurmaya devam edin.
- Baharatları ve isteğe bağlı ceviz içini ekleyip karıştırın.
- Harcı ocaktan alıp soğumaya bırakın.

2. Dış Harcı Hazırlayın:

- İnce bulguru ve irmiği bir kaba alın, üzerine sıcak suyu ekleyip 10 dakika kadar bekletin.
- Salçaları, tuzu ve baharatları ekleyerek yoğurmaya başlayın.
- Un ve yumurtayı ekleyerek iyice yoğurun. Macun kıvamına gelene kadar yoğurmaya devam edin.

3. Köfteleri Şekillendirin:

- Ellerinizi hafif ıslatarak harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.
- Başparmağınızla içini açarak çukur oluşturun.
- İç harçtan koyup dikkatlice kapatarak yuvarlayın.

4. Kızartma İşlemi:

- Tavada sıvı yağı ısıtın.
- Hazırlanan içli köfteleri yağda altın sarısı renk alana kadar kızartın.

5. Servis:

- İçli köfteleri sıcak servis yapın. Yanında limon dilimleri ve yoğurt ile sunabilirsiniz.

>> **İpucu: Bulgurlu harcı daha kolay yoğurmak için azar azar su ekleyerek kıvamını kontrol edin.** Köfteleri kızartırken fazla yağ çekmemesi için iyice kızmış yağda pişirin.

Kiraz'ın Mutfağı