

Malatya Usulü İçli Köfte

Süre: 1 Saat 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 50 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 18 adet

Malzemeler:

- 2 su bardağı ince köftelik bulgur
- 1 su bardağı irmik
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yoğurmak için ılık su
- 350 g orta yağlı kıyma
- 2 kuru soğan
- 1/2 su bardağı ceviz
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta ve sert kabuklu meyveler.

Ön Hazırlık:

İç harcı önceden hazırlayıp tamamen soğutun. Bulguru ve irmiği ayrı ölçün; şekillendirme sırasında ellerinizi ıslatmak için yanınızda küçük bir kase su bulundurun.

Servis Önerisi:

Haşlanan köfteleri tereyağlı pul biber, ayran ve mevsim salatasıyla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. İç harcı hazırlayın:

- Kıymayı suyunu çekene kadar kavurun, ince doğranmış soğan ve yağı ekleyip soğanlar yumuşayana kadar pişirin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Karabiber, pul biber ve cevizi katıp harcı ocaktan alın; şekillendirmeden önce tamamen soğuması için geniş tabağa yayın.

2. Dış harcı yoğurun:

- Bulgur ve irmiği ılık suyla kontrollü biçimde ıslatıp dinlendirin; yumurta, salça ve tuzu ekleyerek uzun süre yoğurun.
- Harcı avuçta sıktığınızda çatlamadan birleşen, pürüzsüz ve esnek bir kıvama gelene kadar suyu azar azar kullanın.

3. Köfteleri şekillendirin:

- Cevizden büyük parçaları yuvarlayıp başparmakla içlerini ince duvarlı bir oyuk halinde açın.
- Soğuk kıymalı harcı doldurun, ağzını dikkatle kapatıp köfteyi yuvarlak veya hafif oval biçimde düzeltin; çatlakları ıslak parmakla onarın.

4. Köfteleri pişirin:

- Geniş tencerede tuzlu suyu sakin biçimde kaynatın ve köfteleri üst üste bindirmeden partiler halinde suya bırakın.
- Yüzeye çıkan köfteleri birkaç dakika daha kontrollü pişirip kevgirle alın; servis öncesinde fazla sularının süzülmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Dış kabuk piştiğinde dağılmadan biçimini korumalı, kesildiğinde hamurumsu kalmamalıdır. İç harç sıcak, dış tabaka ince ve dengeli olmalıdır. İlk köfteyi deneme amacıyla pişirmek kıvam kontrolü sağlar.

>> **İpucu:** Dış harç şekillenirken çatlıyorsa elinizi ıslatın; bir anda fazla su eklemek köftenin haşlama sırasında dağılmasına yol açabilir.

Kiraz'ın Mutfağı