Malatya Usulü İçli Köfte

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 40 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

- **Dış Harcı İçin:**
- 2 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı irmik
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet yumurta
- Yeteri kadar su (yoğurmak için)

- **İç Harcı İçin:**
- 300 gr kıyma
- 2 adet soğan (ince doğranmış)
- 1 çay bardağı ceviz içi (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. İç harcı hazırlayın:

- Soğanları sıvı yağda kavurun, kıymayı ekleyin. Rengi dönünce salça, baharatlar ve isteğe göre ceviz ekleyin. Soğumaya bırakın.

2. Dış harcı yoğurun:

- Bulguru ve irmiği sıcak suyla ıslatın. Şişince salça, yumurta ve baharatları ekleyip yoğurun. Ele yapışmayan kıvamda olmalı.

3. Köfteleri şekillendirin:

- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın, ortasını açarak iç harçtan koyun. Ağız kısmını kapatıp yuvarlayın.

4. Haşlayın:

- Kaynar tuzlu suda köfteleri 10-12 dakika haşlayın. Süzerek servis tabağına alın.

Servis Önerisi:

Üzerine kızdırılmış tereyağı ve nane gezdirerek servis edin. Yanında limon dilimi ile sunulabilir.

>> **İpucu:** Köfteleri haşlamadan önce buzdolabında 15 dakika bekletmek dağılmasını önler.

Kiraz'ın Mutfağı