

İçli Köfte



Antep Usulü

İç Malzemeleri: (ortalama 30 adet köfte çıkar)

1. Dana kıyması (500 gr/az yağlı/iki kez çekilmiş olmalı)
2. Kuru soğan (3 büyük boy)
3. Maydanoz (1 demet)
4. Ceviz (1 su bardağı)
5. Tuz (1 tatlı kaşığı)
6. Karabiber (1 tatlı kaşığı)
7. Pul biber (1 tatlı kaşığı)
8. Biber salçası (1 çorba kaşığı)
9. Sıvıyağ (1 fincan)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Soğanları soyup küçük küçük doğrayınız.
2. Maydanozları yıkayıp doğrayınız. Dallarını da kullanabilirsiniz daha ekonomik ve besleyici olur.
3. Ceviz içini dişe gelecek şekilde havanda veya robotta eziniz.
4. Bir tavaya yağı koyup kıymaları ilave ediniz.
5. Kıymaları bir tahta spatula ile ezerek toplanmış olan kıymaları tek tek olacak şekilde dağıtınız.
6. Kıymalar biraz pişmeye başlayınca soğanları ilave ediniz.
7. Tavanın kapağını kapatıp 5-10 dakika suyunu çekene kadar pişiriniz.
8. Pişme tamamlanınca biber salçası, tuz, karabiber, pul biber, dövülmüş ceviz içi ve maydanozları ilave edip karıştırıp soğumaya bırakınız.

Dış Malzemesi:

1. Bulgur (5 su bardağı/ince köftelik bulgur)
2. Dana kıyması (250 gr/az yağlı/iki kez çekilmiş olmalı)
3. İrmik (yarım su bardağı)
4. Su (1 çay bardağı)
5. Tuz (1 tatlı kaşığı)
6. Pul biber (1 tatlı kaşığı)
7. Karabiber (1 çay kaşığı)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Bulguru ve irmiği tepsinin yarısına boşaltınız.
2. Tepsinin diğer yarısına/boş kısmına çiğ olan kıymayı koyunuz.
3. Ölçülü suyu bulgur ve irmiğin üzerine serperek ıslatınız.
4. Kıymanın üzerine tuz ve baharatları serpiniz.
5. Islanmış bulguru-irmiği azar azar kıymaya ilave edip birbirine yedirinceye kadar yoğurunuz.
6. Yoğurma faaliyeti bittikten sonra ceviz büyüklüğünde koparıp elinizle yuvarlayarak köfteyi top haline getiriniz.
7. İşaret parmağınızı kullanarak avuç içinde döndürerek bu toplardan içi oyuk ve bir tarafı açık kubbeler hazırlayınız.
8. Ortasına soğutmaya bıraktınız iç malzemeden koyunuz.
9. Köfteyi yavaş yavaş çevirerek açık olan tarafı kapatınız. Dış yüzeyin pürüzsüz olmasına özen gösteriniz.
10. İç ve dış malzemeler bitinceye kadar bu işleme devam ediniz.
11. İçli köfteler hazırlandıktan sonra kızartma işlemine geçiniz.

Kızartma Malzemeleri:

1. Sıvı yağ (yarım litre)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Derin bir tavaya ölçülü yağı koyup yağı 180 derece kadar ısıtınız.
2. Kızdırılmış yağın içersine 4-5 adet içli köfte koyup 2-3 dakika kadar kızartınız.
3. İçli köfteleri altın sarısı rengini alana kadar kızartınız. Aşırı kızartmaktan da çekininiz.
4. Kızaran yüzeyi çevirerek pişmemiş diğer yüzeyi de pişiriniz.
5. Pişmiş olan içli köftelerini kevgirle alıp kâğıt havlu serilmiş tabağa koyunuz.
6. Geri kalan içli köfteleri de bu şekilde kızartıp pişirmeyi tamamlayınız.
7. İçli köfteyi marul/roka/maydanoz ve yarım limon dilimiyle süsleyip sıcak olarak servis ediniz.
8. Afiyet olsun...

NOT: Bu tür yiyecekler mutlaka bol yağ içersinde pişirilmelidir. Bol yağda kızartılan ürün, hem az yağ çeker hem de böreğin tüm yüzeyi yanmadan eşit pişer, kızarır.

İşlem Basamaklarının Resimli Anlatımı



Köfte içinin ocakta pişirilmesi.



İçli Köfte Hamurunun Hazırlanış İşlem Basamakları

