

Yemek
Tahsin SARIBIYIK

İÇLİ KÖFTE

Malzeme:

İçli köfte iç ve dış olmak üzere hazırlanır.

İÇLİ KÖFTE İÇİNİN HAZIRLANMASI:

İç malzemesi,

1kg kıyma

0.5kg soğan

Karabiber

Pulbiber

Salça

Tuz

Hazırlanması:

Kıyma bir tencere içinde ocakta suyu çekilinceye kadar kavrulur. İstenildiği kadar margarin ve küçük parçalar halinde doğranmış soğan ilave edilerek soğan pişinceye kadar kavurma işine devam edilir. Kavrulma işi tamamlanınca tuz, karabiber, pulbiber ilave edilerek kavurma işlemi tamamlanmış olur. Hazırlanan iç soğuması için dinlenmeye bırakılır.

İÇLİ KÖFTE DIŞININ HAZIRLANMASI:

Dış malzemesi,

1kg bulgur

0.5kg ince çekilmiş yağsız et

Karabiber

Pulbiber

Salça(bir tatlı kaşığı)

Tuz

Hazırlanması:

Salçalık bulgur bir leğen içerisinde soğuk su ile hafif ıslatılır. Yağsız et, tuz, baharatlar ve salça ilave edilerek yoğrulur. Yoğurma işlemi dış oyulduğu zaman kendini tutuyorsa yoğurma işi tamamlanmış demektir. Böylece köfte dışı hazırlanmış olur.

ETSİZ DIŞ HAZIRLANMASI

Dış malzemesi,

Özel yapılmış yarma (bulgur ve döğme birlik çektirilerek hazırlanmış bir karışımdır.)

Karabiber

Pulbiber

Salça(bir tatlı kaşığı)

Tuz

Hazırlanması:

Yarma bir leğen içerisinde soğuk su ile hafif ıslatılır. tuz, baharatlar ve salça ilave edilerek yoğrulur. Yoğurma işlemi dış oyulduğu zaman kendini tutuyorsa yoğurma işi tamlanmış demektir. Böylece köfte dışı hazırlanmış olur.

İÇLİ KÖFTENİN HAZIRLANMASI:

Dıştan bir miktar alınarak yuvarlanır. Bu yuvarlağın ortası oyulur. İçten bir miktar alınarak dışın oyulan kısmına konularak doldurulur üstü dışla kapatılır. Böylece bir adet köfte yapılmış olur. Bu şekilde köfte yapımına devam edilerek istenilen miktarda köfte yapılır.

KÖFTE HAŞLAMA SUYUNUN HAZIRLANMASI

Malzeme:

Su

Limon suyu (bunun yerine limon tuzu veya nar ekşisi olabilir.

Tuz

Hazırlanışı

Bu karışım bir tencere içerisinde kaynayınca kadar ısıtılır. Kaynamış su içerisine yeteri kadar köfte ilave edilerek kaynatılmaya devam edilir. Köfteler suyun üstüne doğru yükselmeye başlayınca köfteler kontrol edilir eğer pişmiş ise çıkarılır. Pişmemiş ise pişene kadar kaynatılmaya devam edilir.

Kaynatılarak pişirilmiş köfteler servis tabaklarına alınarak yenmek üzere sofraya servis yapılır.