**İÇLİ KÖFTE**

**Malzemeler :**

Malzemeler (6 kişilik)

* Köftelik ince bulgur, 2 su bardağı
* Dövme ufağı, 1 su bardağı
* Kimyon, 1 tatlı kaşığı
* Pulbiber
* Dövülmüş kişniş
* Tuz

**İç malzemeleri;**

* Orta yağlı kuzu kıyması, 400 gr
* Soğan, 5 adet
* Maydanoz, 1 deste
* Sadeyağ
* Biber salçası, 2 yemek kaşığı
* Karabiber
* Tuz

**Hazırlanışı:**

Dış malzemeler ıslatılıp baharatlar eklenerek iyice yoğurulur. Ayrı bir tavada ince kıyma suyunu çekene kadar kavrulur. Daha sonra sadeyağ ve ince doğranmış soğanlar eklenerek kavrulmaya devam edilir. Biber salçası, baharatlar ve tuz eklenerek, karıştırılır. Karışıma ince kıyılmış maydanoz eklenerek, karışım ateşten alınır ve soğuması beklenir. Ustalık gerektiren yapım aşamasında, eller ıslatılarak dış malzemeden ceviz büyüklüğünde bir parça alınır. Avuç içerisinde başparmak ara ara tuzlu suya batırılarak devamlı içerisinde olacak şekilde yuvarlanarak iç harç hazırlanan yuvaya yerleştirilir. Dış harcın üst tarafı düz bir şekilde kapatılarak, alt tarafı yuvarlak, üst tarafına doğru düz olan kendine has şekli verilir. Tuzlu ve az limonlu suda haşlanır. Köfte taneleri suyun üzerine çıkmaya başladığında piştiği belli olur ve sudan çıkarılır. Servis tabağına yerleştirilir ve sıcak olarak servis edilir.

****