Bitlis içli köftesi

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Dana kıyma
1 kg	Bulgur 8½ su bardağı
500 g	Su 2½ su bardağı
250 g	Don yağı (iç yağı)
500 g	Soğan 4½ adet
5 g	Toz kırmızı biber ¾ yemek kaşığı
200 g	Nar ¾ adet
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
3 kg	Su 15 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Böbrek yağını kıyma makinesinden iki kez çekin. Soğanı rendeleyip ekleyin; tuzun bir kısmını, toz biberi ve nar tanelerini katıp yoğurun. Bu iç harçtır.
   5 dk
2. Dana kıyma, bulgur, kalan tuz ve 500 ml suyu karıştırıp yoğurarak dış harcı yapın.
   15 dk
3. Dış harçtan 20 g parçalar alıp avucunuzda yuvarlayın. İşaret parmağınızla içini oyun, 3 g iç harç koyun. Ağzını kapatıp top haline getirin.
4. Tencerede 3 litre suyu kaynatıp köfteleri yavaşça koyun. Suyun üstüne çıkınca tabaklara alıp servis edin.
   15 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1653 (Bitlis Eren Üniversitesi)
tatname.com/tr/tarif/bitlis-icli-koftesi