İşli köfte (içli köfte)

4 kişilik

Malzemeler

250 g	Dana kıyma
500 g	Dana kıyma
750 g	Bulgur 6¼ su bardağı
150 g	Buğday unu 1½ su bardağı
50 g	Biber salçası
220 g	Soğan 2 adet
5 g	Karabiber ¾ yemek kaşığı
5 g	Toz kimyon
60 g	Maydanoz 1¼ su bardağı
250 g	Ceviz 2½ su bardağı
5 g	Tarçın ¾ yemek kaşığı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
1 kg	Su 5 su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Az yağlı kıymayı çok az suyla kısık ateşte kavurun, ince doğranmış soğanı ekleyin.
2. Soğanlar biraz kavrulunca karabiber, tarçın ve tuzu katıp kavurmaya devam edin; iri dövülmüş cevizi ekleyip karıştırın.
3. Ocağı kapatın, ince kıyılmış maydanozu ekleyin; iç harcı soğumaya bırakın.
4. İnce bulgura biber salçası, kimyon ve karabiberi katıp azar azar su ekleyerek yoğurun; ardından yağsız kıyma ile unu ekleyip yoğurmayı sürdürün.
5. Hamurdan ufak bir parça alıp kaba hızla atın; dağılmazsa harç hazırdır.
6. Harçtan yumurtanın iriliğinde parçalar koparın, elinizi ara sıra suya batırıp baş ve işaret parmağıyla içini oyun.
7. Soğuyan iç harçtan biraz koyup ağzını kapatın, avucunuzda çevirerek yumurtaya benzer bir şekil verin.
8. Üzerine çok az un serptiğiniz tepsiye köfteleri birbirine değmeden dizin, tepsiyi hafifçe silkeleyin.
9. Kaynayan suya tuz koyup köfteleri atın; suyun yüzüne çıkanlar pişmiştir. Sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Öktem, Ş., Turizm Sektöründe Standart Reçetelerin Önemi Kapsamında Bir Çalışma: Mersin Yöresel Yemekleri
tatname.com/tr/tarif/isli-kofte-mersin-oktem-standart-recete