Polat içli köftesi

16 kişilik

Malzemeler

270 g	Dana kıyma
35 g	Tereyağı 2½ yemek kaşığı
400 g	Soğan 3¾ adet
20 g	Tuz 1 yemek kaşığı
10 g	Karabiber 1½ yemek kaşığı
10 g	Toz kırmızı biber 1½ yemek kaşığı
8 g	Reyhan
8 g	Kuru maydanoz
350 g	Bulgur 3 su bardağı
150 g	Dana kıyma
30 g	Soğan 3 yemek kaşığı
20 g	Tuz 1 yemek kaşığı
200 g	Su 1 su bardağı
20 g	Tuz 1 yemek kaşığı

Alerjen

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

Yapılışı

1. İç harç için soğanı ince doğrayın ve tereyağının 15 gramında pembeleşene kadar kavurun.
2. Başka bir tavada kıymayı suyunu çekene kadar kavurun. Kalan tereyağını, tuzu, karabiberi, toz kırmızıbiberi, reyhanı ve kuru maydanozu ekleyip 10 dakika daha kavurun.
   10 dk
3. Kavrulmuş soğanı kıymanın olduğu tencereye katıp birkaç dakika daha kavurun, sonra soğumaya bırakın. Soğuyan harçtan 30-35 g'lık toplar hazırlayın.
4. Dış harç için kıymayı, tuzu ve soğanı 30 dakika yoğurun.
   30 dk
5. Bulguru ve suyu ekleyin, şekil verince dağılmayacak kıvama gelene kadar yoğurmaya devam edin.
6. Dış harçtan 60-65 g'lık parçalar alıp 12-13 cm boyunda köfte biçiminde yuvarlayın. İşaret parmağınızla oyup çeperi 0,3-0,5 cm'ye kadar inceltin. İç harçtan 30-35 g'lık topu oyuğa koyun ve ağzını kapatın. Köfteleri birbirine değmeyecek şekilde tepsiye dizin.
7. Köftelerin sığacağı geniş bir tencerede suyu kaynatın ve 20 g tuzu ekleyin. Köfteleri kaynayan suda 8 dakika pişirin.
   8 dk
8. Sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1269 (Doğanşehir Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/polat-icli-koftesi