PATATESLİ İÇLİ KÖFTE

3 Su bardağı köftelik bulgur
1 Su bardağı un
1 Adet yumurta
3 Su bardağı su
1 Tatlı kaşığı tuz
İçi İçin;
2 Adet iri patates
1 Adet orta boy kuru soğan
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı pul biber
Yarım tatlı kaşığı tuz
3 Çorba kaşığı sıvıyağ
Kızarmak İçin;
1,5 Su bardağı sıvıyağ

Patates az suyla haşlanır, kabukları soyulur, püre aleti ya da çatalla ezerek, püre haline getirilir.
Soğan çok ince doğranır, 3 çorba kaşığı sıvıyağla sararana kadar kavrulur. Üzerine patates püresi, karabiber, tuz ve pul biber katılır, birkaç kez çevrilir. İç ateşten alınır, soğumaya bırakılır.
Bu arada köftenin dış malzemesi hazırlanır; ince bulgurun üzerine 2,5 su bardağı sıcak su konur, üzeri kapalı olarak 10 dakika bekletilir.
Süre sonunda kabaran bulgura yumurta, tuz ve un eklenir. Yarım bardak su kenarda bulundurulur. Yoğurdukça el ıslatılır, malzeme macun gibi olana kadar yoğrulur.
Bulgurlu harçtan cevizden biraz büyük parça alınır. Önce top gibi yuvarlanır, sonra bir elle köfte döndürülürken, diğer elin işaret parmağıyla oyulur.
Oyuğa yeteri kadar patatesli iç konur. Köftenin ağzı büzdürerek kapatılır. Avuç arasında döndürülerek, oval şekli verilir.
Bütün patatesli içli köfteler şekillendirildikten sonra küçük bir tavada bulunan, özellikle kızgın olan yağda köfteler pembe renkte kızartılır.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Patatesli içli köfte Sivas Kangal bölgesinin, sevilen ve her evde sık sık hazırlanan lezzetli bir yemeğidir.