DOLU KÖFTE

2 Su bardağı ince bulgur
250 gr. Yağsız dana kıyma
1,5 Su bardağı ılık su
2 Çorba kaşığı un
1 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı kimyon
1 Tatlı kaşığı tuz
Dolgusu İçin;
2 Demet ıspanak (500 gr.)
2 Adet orta boy kuru soğan
1 Adet yumurta
1 Su bardağı ceviz
2 Su bardağı rende kaşar
1 Su bardağı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Öncelikle köftenin dolgusu hazırlanır. Tencereye sıvıyağ konur, ısınınca yemeklik doğranmış kuru soğan ilave edilir.
Soğan sararınca yıkanmış, doğranmış ıspanak katılır, harlı ateşte sönene kadar kavrulur.
Üzerine dövülmüş ceviz, tuz, kırmızı pul biber, karabiber atıldıktan sonra yumurta kırılır, birkaç kez çevrilir, ocaktan alınır. Hemen rende kaşar eklenir, karıştırılır, tencerenin kapağı kapatılır.
Ispanaklı dolgu malzemesi soğurken, dış kısım hazırlanır. İnce bulgur 1,5 su bardağı ılık suda 10 dakika bekletilir.
Süre sonunda bulgura kıyma, kimyon, tuz, un ve 1 çorba kaşığı sıvıyağ konur. 10 dakika boyunca eller ıslatılarak köfte harcı yoğrulur.
Fırın ısısına dayanıklı küçük kaseler bol yağlanır. Bulgurlu harçtan limon büyüklüğünde parça alınır. Önce avuç arasında yassılaştırılır, sonra yağlanmış kasenin şeklini alacak biçimde kaseye yerleştirilir.
Ortasına ıspanaklı dolgu malzemesi konur. Üzerine bulgurlu harçtan tabak gibi bir parça konarak kapatılır.
Malzeme bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır. Köfteler soğuk fırına dizilir, 195 derece ısıda 30 – 35 dakika pişirilir.
Fırından çıktıktan 5 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.

Not: Dolu köfte hazırlanırken dana kıyma yerine, tavuk kıyma da kullanılabilir.