BULGUR ÖCCESİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER
1 kg. ince bulgur
1 tatlı kaşığı kimyon ve nane
100 gr. köftelik (dövülmüş) et
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 su bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı un

YAPILIŞI
Bulgur suyla ıslatılır. 1 saat bekletildikten sonra biber, kimyon ve nane eklenerek iyice yoğurulduktan sonra et katılır ve yoğurma işlemine devam edilir. Bu şekilde harç hazırlanmış olur. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak parmak şekline getirilir. Üç kaşık yağ ayrılarak kalan yağ ile tepsi yağlanır. Hazırlanan parçalar yan yana dizilerek 180 oC lik fırında 20 dk. pişirilir. Ayrı bir kapta üç kaşık yağ ve domates salçasılbardak su ile karıştırılarak kaynatıldıktan sonra, pişmiş olan köfteler bu sosla karıştırılarak 20 dk. hafif ateşte pişirilip servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:44725 • adı:BULGUR ÖCCESİ (Hatay) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:18