# CEVİZ SOSLU KÖFTE

1 fincan sıcak su
1/3 fincan bulgur
1 orta boy soğan
1/2 kg. kıyma
6 dal maydanoz
Tuz, karabiber, yenibahar, pul biber, kişniş
Sos için:
2 diş sarımsak
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 fincan ceviz
1/4 fincan su
1 çay kaşığı limon suyu

Bulgurun üzerine sıcak suyu döküp 15 dakika bekletin, suyunu dökün. Sos için verilen malzemeleri robottan geçirin. Kıyma, rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz ve baharatları yoğurun, dilediğiniz büyüklükte köfteler hazırlayın. Köfteleri az yağlı tavada kızartın. Üzerine sosu gezdirerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:105084 • adı:Ceviz Soslu Köfte • gönderen:tornacı • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:58